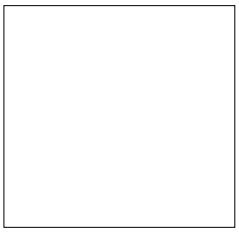


Elektro-Gas-Herd 1092 CKR Deluxe
1092 CKR Dual Fuel Deluxe

Benutzerhandbuch
&
Installations- und Wartungsanleitung

Gebruikershandleiding
&
Installatie- en onderhoudsinstructies

U109930-04A

Contents

Sicherheitshinweise	Seite 2
Kochstellenbrenner	Seite 3
Wok-Ring für mittleren Brenner	Seite 4
Der Gleitgrill	Seite 4
Die Backöfen	Seite 6
Reinigen Ihres Herdes	Seite 12
Problembeseitigung	Seite 13
Installation	Seite 14
Umstellung auf ein anderes Gas	Seite 16
Reparatur und Ersatzteile	Seite 19
Reparatur und Wartung	Seite 21
Technische Daten	Seite 26

Sicherheitshinweise

Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, Kleinkinder fern halten.

Sie benötigen saubere, frische Luft – genau wie Ihr Herd. Gasbrennerflammen erzeugen Abgase, Hitze und Feuchtigkeit. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Gasbrenner eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzugsgebläse ein. Weitere Einzelheiten enthält die Montageanweisung.

Falls Sie einen Gasherd zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen das Lesen des Abschnitts „Allgemeine Sicherheitshinweise“.

Gas und Strom eingeschaltet

Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung eingeschaltet und der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist. Der Herd benötigt Strom..

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 240 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen.

Den Grill einschalten und 30 Minuten lang mit ganz eingeschobener Grillpfanne und offener Grilltür heizen.

Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube.

Kochstellenbrenner

Die Zeichnung unter jedem Regler gibt an, welchen Gasbrenner dieser Regler regelt. Der Herd verfügt über eine Funkenzündung, die bei gedrücktem Regler funktioniert. Alle Brenner verfügen zudem über eine spezielle Sicherheitsvorrichtung, die den Gasstrom unterbricht, falls die Flamme erlischt..

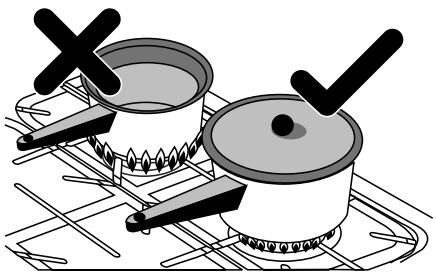
Regler hineindrücken und auf das geschlossene Flammensymbol (🔥)drehen.

Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann. Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet.

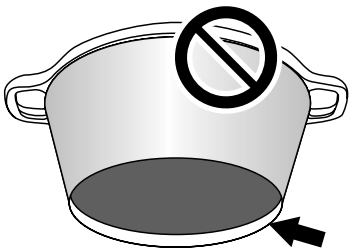
Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Regulieren Sie die Flammenhöhe durch Drehen des Reglers auf die gewünschte Kochstufe.

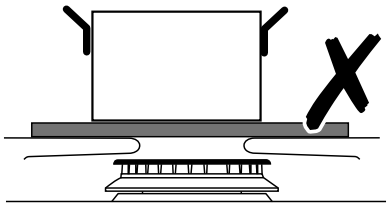
Bei diesem Herd befindet sich die niedrige Einstellung hinter der hohen, nicht zwischen Hoch und Aus. Die offene Flamme markiert die niedrige Einstellung. Drehen Sie den Regler auf diese zu, nachdem der Inhalt eines Topfes gesiedet hat.



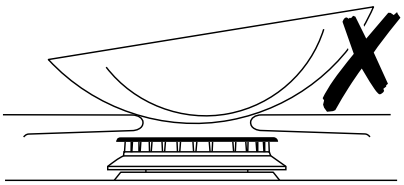
Stellen Sie sicher, dass Flammen unter den Töpfen sind. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.



Töpfe und Kessel mit konkaven Böden oder nach unten gedrehten Bodenrändern sollten nicht benutzt werden.



Hilfen zum Kochen auf kleiner Flamme, wie Asbest- oder Gittermatten werden NICHT empfohlen. Sie verringern die Gasbrennerleistung und können die Pfannenträger beschädigen.



Vermeiden Sie, unstabile oder verformte Töpfen zu verwenden, da diese leicht kippen, sowie Töpfe mit sehr geringem Bodendurchmesser, wie z. B. Milchtöpfe, Einzeleierkocher.

Empfohlene Mindesttopfdurchmesser

Der empfohlene Mindesttopfdurchmesser ist 120 mm für die äußeren Brenner und 160 mm für den mittleren Brenner.

Wenn der Kochstellenregler gedrückt gehalten wird, entstehen bei allen Brennern Funken – dies ist völlig normal.

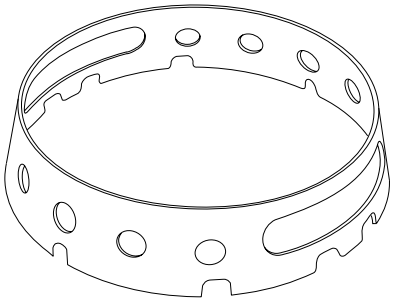
Wenn nach dem Entzünden die Flamme eines Kochstellenbrenners erlischt, drehen Sie den Regler aus und warten Sie eine Minute ab, bevor Sie die Flamme erneut entzünden.

Sie können den Brennerkopf zum Reinigen entfernen; Hinweise dazu finden Sie unter „Reinigen Ihres Herdes“.

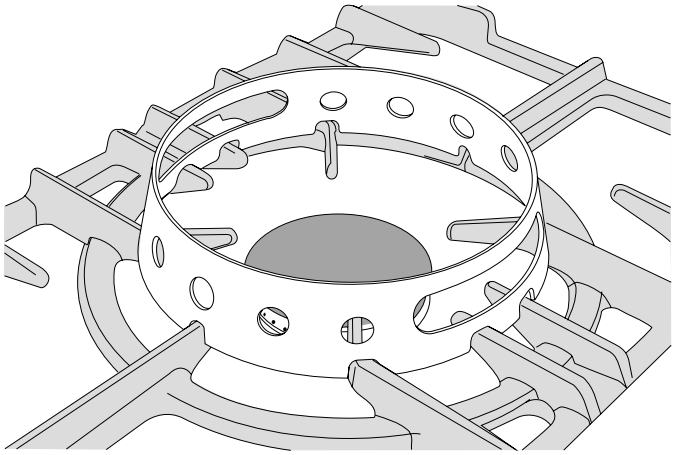
Sie sollten die Oberfläche des Herdes rund um die Kochstellenbrenner nach Spritzern so bald wie möglich abwischen. Versuchen Sie, diese abzuwischen, während die Kochstelle noch warm ist.

Hinweis:
Aluminiumtöpfe können Metallspuren auf den Pfannenträgern hinterlassen. Diese beeinträchtigen die Haltbarkeit der Emaille nicht und können mit einem Metallreiniger wie „Brasso“ entfernt werden.

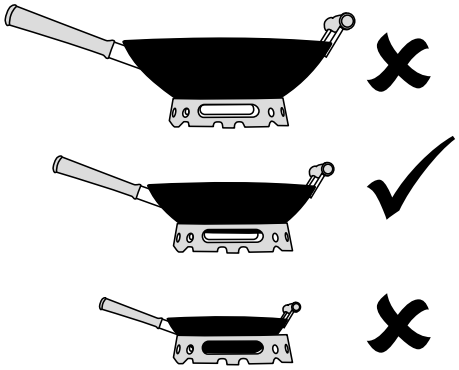
Wok-Ring für mittleren Brenner



Der Wok-Ring passt auf den mittleren Brenner. Er passt auf keinen der anderen Brenner-Pfannenträger.



Er sollte so platziert werden, dass die Ausschnitte des Rings direkt auf den vorstehenden Brenner-Trägern sitzen.

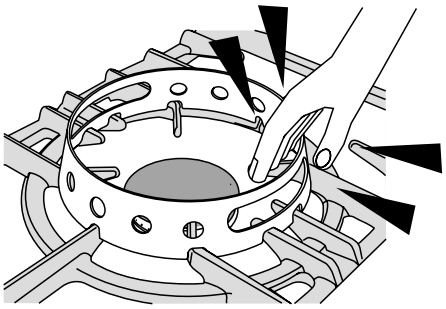


Woks können in Größe und Form stark variieren. Es ist wichtig, dass der Wok fest steht, doch wenn der Wok zu groß oder zu klein ist, wird er nicht richtig im Ring sitzen.

Damit der Wok richtig aufgeheizt werden kann, muss er sich nahe am Brenner befinden. Aus diesem Grund wird die Verwendung des Wokrings bei einem Wok mit flachem Boden nicht empfohlen.

Wenn Sie den Ring anbringen, ist darauf zu achten, dass er richtig auf den Fingern des Pfannenträgers sitzt.

Stellen Sie sicher, dass er stabil sitzt und der Wok waagerecht im Ring sitzt.



Das Gestell wird während des Gebrauchs sehr heiß, lassen Sie viel Zeit zum Abkühlen, bevor Sie es abnehmen.

Kochen mit dem Wok

Ein Wok kann für 5 traditionelle asiatische Zubereitungsmethoden verwendet werden. -

- ***Unter Rühren schnell braten***
- ***Braten mit wenig Öl***
- ***Frittieren***
- ***Dünsten***
- ***Schmoren***

Das schnelle Braten unter Rühren ist die bekannteste und populärste asiatische Zubereitungsmethode. Bei dieser Methode werden die einzelnen Nahrungsmittel fortlaufend in den Wok gegeben. Aufgrund der relativ schnellen Zubereitungszeit bleiben Farbe und Nährwert erhalten, während die Zutaten knackig bleiben.

Bei den anderen 4 Zubereitungsmethoden im Wok muss nicht ständig gerührt werden. Bei diesen Methoden muss der Wok besonders standfest sein, da er sehr heißes Wasser oder Öl enthält. Der Wok-Ring sorgt für größere Stabilität bei diesen Zubereitungsmethoden, dennoch ist Vorsicht angebracht.

Der Gleitgrill™

VORSICHT: FREI ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN HEISS SEIN, WENN DER GRILL IN GEBRAUCH IST. VON KLEINKINDERN FERN HALTEN.

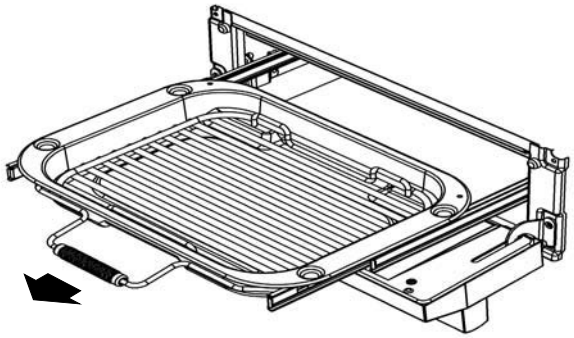
Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie sicherstellen, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt worden sind, und dann den Grill einschalten und 30 Minuten laufen lassen, um den Neugeruch zu beseitigen. Dabei muss die Grillpfanne eingesetzt sein, ganz nach hinten geschoben werden und die Grilltür geöffnet sein.

Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube. Wir empfehlen, dass Personen mit

Atmungsschwierigkeiten oder Allergien den Bereich für diesen kurzen Zeitraum verlassen.

Gebrauch des Grills

Öffnen Sie die Grilltür und ziehen Sie den Grillpfannenauszug am Griff nach vorne.



Die Grillpfanne wird bei Betrieb des Grills sehr heiß. Berühren Sie die Pfanne oder den Halter nur, wenn Sie sicher sind, dass sie kalt sind.

Nachdem Sie Ihre Speisen auf den Grillpfannenrost gesetzt haben, schieben Sie den Grillauszug wieder in den Grillraum. Achten Sie darauf, dass er vollständig hinein geschoben wurde.

	Der Grill hat zwei Elemente, die erlauben, daß entweder den vollständigen Bereich der Wanne wird oder gerade die rechte Hälfte geheizt..
	Um den vollständigen Grill zu heizen, drehen Sie den Drehknopf nach rechts zu Position 3..
	Die rechte halbe Umdrehung Anti- nach rechts heizen es..

Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

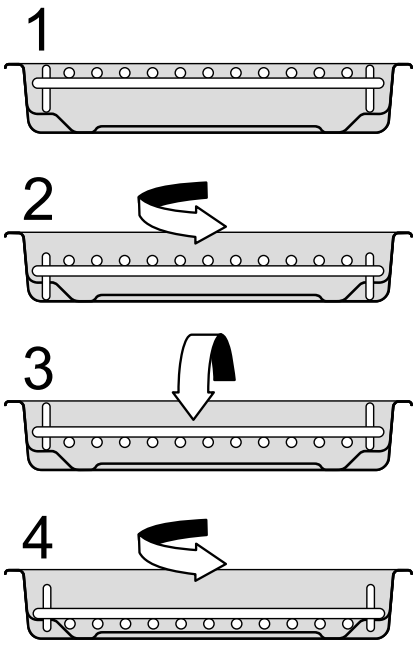
Um beste Ergebnisse zu erzielen, 2 Minuten lang bei aufgesetzter Grillpfanne vorwärmen. Nachdem Sie die Speisen auf den Grillpfannenrost gelegt haben, schieben Sie den Grillauszug hinein. Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen.

Achten Sie darauf, dass der Grillauszug vollständig hineingeschoben wurde.

Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke eingeschaltet lassen, wenn die Grillpfanne nach vorne gezogen wurde.

Die Grillpfanne kann auf vier verschiedene Grillhöhen gesetzt werden, indem sie in umgekehrter Richtung und umgedreht eingesetzt wird.



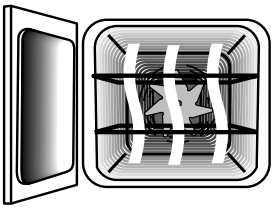
Der Grillwanne Wagen kann für Reinigung leicht entfernt werden. Sehen Sie das `, Abschnitt zu säubern Ihres Kochers' dieser Anweisungen.

Das Grillwanne Rasterfeld kann auf vier unterschiedliche grillende Höhen durch eine Kombination des Drehens sie zurück zu Frontseite eingestellt werden und sie drehend, werfen Oberseite nieder

Die Backöfen

Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie die Heizelemente im Ofen nicht. Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 230 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Dazu muss der Raum gut zur Außenluft belüftbar sein, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern oder durch Einschalten einer Dunstabzugshaube. Wir empfehlen, dass Personen mit Atmungsschwierigkeiten oder Allergien den Bereich für diesen kurzen Zeitraum verlassen.

Der linke Backofen



Der linke Ofen ist ein Multifunktionsofen. Neben dem Ofengebläse und Gebläseelement besitzt er zwei Heizelemente, eines, das oben im Backofen zu sehen ist und das zweite unter dem Ofenboden. Achten Sie beim Einschieben oder Herausnehmen von Dingen aus dem Backofen darauf, nicht das obere Element und den Elementdeflektor zu berühren. Weitere Hinweise zu diesem Ofen finden Sie im Abschnitt „Multifunktionsofen"..

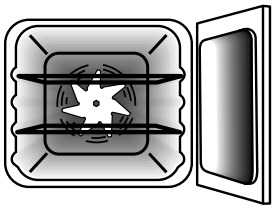
Der Multifunktionsofen hat zwei Regler, einen Funktionswahlregler und einen Temperaturstellregler..

Drehen Sie den Funktionswahlregler auf eine Funktion.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur..

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus.

Der rechte Backofen

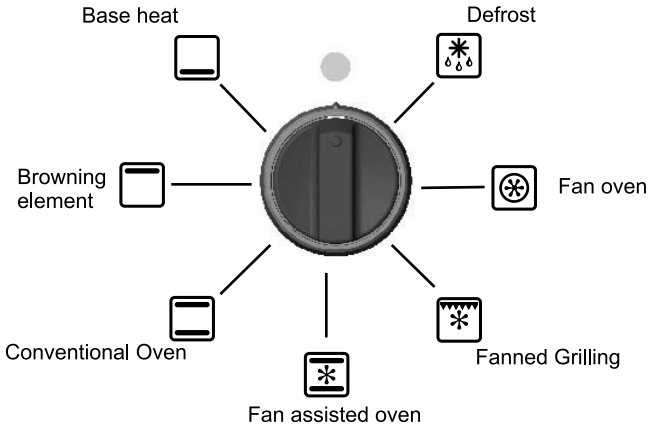


Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen..

Der rechte Umluftofenregler befindet sich auf der rechten Seite der Bedienblende.

Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur..

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Garens oder Backens ein und aus.



Funktionen des Multifunktionsofens

Der Multifunktionsofen lässt sich auf viele verschiedene Arten benutzen. Wir empfehlen, dass Sie besonders sorgfältig auf Ihr Gargut achten, bis Sie mit jeder Funktion vertraut sind. Denken Sie bitte daran: Nicht alle Funktionen eignen sich für alle Lebensmittelarten.

Auftauen

Diese Funktion betätigt das Gebläse nur zum Zirkulieren von Kaltluft. Es wird keine Hitze eingesetzt. Hiermit können kleine Speisen, wie Desserts, Sahnetörtchen und Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke aufgetaut werden.

Auftauen auf diese Weise beschleunigt den Vorgang und schützt die Speisen vor Fliegen. Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke sollten auf einen Backrost über einem Blech gesetzt werden, um Tropfen aufzufangen. Rost und Blech müssen nach dem Auftauen gespült werden.

Beim Auftauen die Ofentür geschlossen halten.

Große Speisen wie ganze Hühner und Fleischbraten sollten nicht auf diese Weise aufgetaut werden. Wir empfehlen, dies in einem Kühlschrank zu machen.

Auftauen sollte nicht in einem warmen Ofen erfolgen oder wenn ein benachbarter Ofen in Gebrauch oder noch warm ist.

Vor der Zubereitung kontrollieren, ob Milchspeisen, Fleisch und Geflügel vollkommen aufgetaut sind.

Heißluftbackofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse und das Heizelement rund um das Gebläse. Es wird eine gleichmäßige Hitze im ganzen Ofen erzeugt, sodass Sie große Mengen schnell zubereiten können.

Die Zubereitung im Heißluftofen eignet sich besonders zum Backen auf mehreren Backblechen gleichzeitig und ist eine gute „Allround"-Funktion. Es kann notwendig sein, die Temperatur um etwa 10 °C für Rezepte zu senken, die bisher in einem konventionellen Ofen zubereitet wurden.

Falls Sie den Ofen vorheizen wollen, warten Sie, bis die Anzeigeleuchte erloschen ist, bevor Sie die Speisen einschieben.

Heißluftgrillen im Ofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, während das obere Element eingeschaltet ist. Sie erzeugt eine gleichmäßigere, weniger starke Hitze als ein konventioneller Grill. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die zu grillenden Speisen auf einen Rost über einer Bratform setzen, die kleiner als eine herkömmliche Grillschale sein sollte. Dies lässt größere Luftzirkulation zu. Dicke Fleisch- oder Fischstücke sind ideal zum Grillen auf diese Weise geeignet, da die zirkulierte Luft die Stärke der Hitze des Grills verringert. Die Ofentür sollte geschlossen gehalten werden, während das Grillen stattfindet, um Energie zu sparen. Sie werden ebenfalls bemerken, dass die Speisen weniger beobachtet und umgedreht werden müssen als beim normalen Grillen. Heizen Sie diese Funktion vor der Zubereitung vor.

Umluftofen

Diese Funktion betätigt das Gebläse, der von den Elementen aufgeheizte Luft oben und unten im Backofen zirkuliert. Die Kombination aus Umluft und konventioneller Zubereitung (Ober- und Unterhitze) macht diese Funktion ideal zur Zubereitung großer Speisen, die gründlich gegart werden müssen, wie ein großer Fleischbraten. Es ist ebenfalls möglich, auf zwei Einschubleisten gleichzeitig zu backen, obwohl diese während der Backzeit gewechselt werden müssen, da die Hitze oben im Ofen größer als unten ist, wenn diese Funktion benutzt wird.

Dies ist eine schnelle, intensive Form des Backens: Behalten Sie die Speisenzubereitung im Auge, bis Sie sich an diese Funktion gewöhnt haben.

Konventioneller Backofen (Ober- und Unterhitze)

Diese Funktion kombiniert die Hitze der oberen und unteren Elemente. Sie eignet sich besonders zum Braten und Backen von Feingebäck, Kuchen und Keksen. Speisen, die auf dem oberen Einschub gebacken werden, werden schneller als auf dem unteren Einschub braun und knusprig, da die Hitze, wie bei der Funktion „Umluftofen", oben im Ofen größer als unten ist. Einige Speisen, die zubereitet werden, müssen für gleichmäßige Zubereitung umgetauscht werden. Dies bedeutet, dass Speisen, die verschiedene Temperaturen

benötigen, zusammen zubereitet werden können, da die kühlere Zone in der unteren Hälfte und der heißere Bereich oben im Ofen genutzt werden können.

Bräunungselement

Diese Funktion verwendet nur das Element oben im Ofen. Es ist eine nützliche Funktion zum Bräunen oder Fertigstellen von Nudelgerichten, Gemüse in Soße und Lasagne, da die zu bräunende Speise bereits heiß ist, bevor zum oberen Element gewechselt wird.

Unterhitze

Diese Funktion verwendet nur das untere Element. Es macht Ihren Pizza- oder Quicheboden knusprig oder backt die Unterseite eines Tortenbodens auf einem unteren Einschub fertig. Es ist ebenfalls eine langsame Hitze, die gut zur langsamen Zubereitung von Kasserollen in der Mitte des Ofens oder zum Tellerwärmen geeignet ist.

Die Bräunungs- und Unterhitzefunktionen sind nützliche Ergänzungen für Ihren Ofen und geben Ihnen die Flexibilität, Speisen perfekt zuzubereiten. Im Laufe der Zeit werden Sie schon bald merken, wie diese Funktionen kombiniert werden können, um Ihre Kochkünste zu erweitern.

Der rechte Backofen

Das Gebläse im rechten Backofen zirkuliert ständig die heiße Luft und erlaubt damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen.

Die empfohlenen Back- und Brattemperaturen für einen Umluftbackofen sind im Allgemeinen niedriger als für einen normalen Backofen.

Beide Backöfen

Vor dem ersten Gebrauch des Herds die Backöfen auf 230 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen. Zum Vertreiben des Geruchs sicherstellen, dass der Raum gut zur Außenluft belüftet ist, zum Beispiel durch Öffnen von Fenstern.

Denken Sie bitte daran, dass alle Herde verschieden sind: Die Temperaturen in Ihren neuen Falcon-Backöfen können sich von denen in Ihrem früheren Herd unterscheiden.

Die Drahtroste sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Fleischschalen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 340 mm mal 340 mm.

Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Tür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, da sonst die Regler sehr heiß werden können.

Lassen Sie immer eine ‚Fingerbreite‘ zwischen Speisen auf dem gleichen Rost, da hierdurch die Wärme unbehindert um sie herum zirkulieren kann.

Die Cook & Clean-Backofenauskleidungen (siehe Reinigen Ihres Herdes) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Garen abdecken.

Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.

Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.

Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

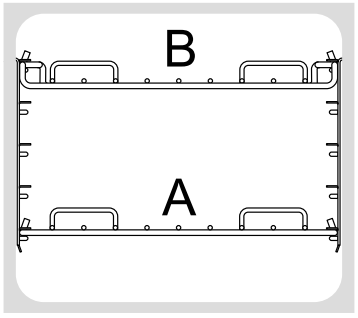
Wenn Speisen während des Garens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech

Dampf

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

Die Ofenroste des Hauptbackofens

Der Ofen verfügt über 4 Standard-Ofenroste und 1 Auffangpfanne.

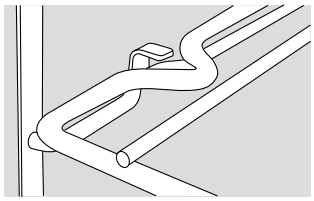
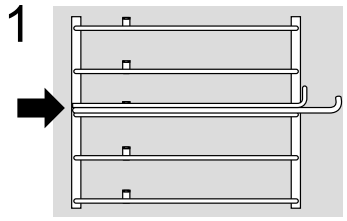
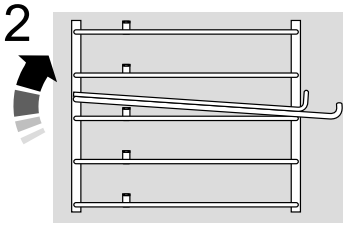
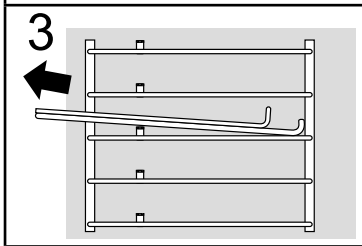


A Standardrost B Auffangpfanne

Mit Ausnahme der oberen Position im linken Multifunktionsofen, in der nur die Auffangpfanne angebracht werden kann, lassen sich die anderen Roste

in jeder beliebigen Position anbringen. Die Ofenroste bleiben auf ihren Leisten, wenn sie nach vorne gezogen werden, können jedoch leicht entfernt und neu eingesetzt werden.

Die Roste sollten nicht direkt übereinander eingesetzt werden. Wenn auf mehr als einem Rost Speisen zubereitet werden, sollte mindestens eine Leistenbreite Abstand zwischen ihnen sein. Setzen Sie Backbleche, einzelne Kuchenformen oder Backgerichte mittig auf den Ofeneinschub. Um beste Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie den Backofen vor, bis die Ofenanzeigeleuchte erlischt.

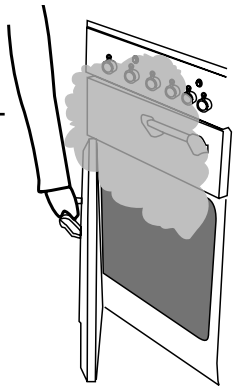
 	Um ein Rost herauszunehmen, muss es zuerst ganz in den Ofen hineingeschoben sein, sodass sich der Rostanschlag mit der Knickstelle an der Seite des Rosts auf einer Höhe befindet.
	Heben Sie den Rost vorne an, sodass es über den Rostanschlag gezogen werden kann.
	Ziehen Sie den Rost nach vorne.

Um den Rost wieder einzusetzen, halten Sie ihn so, dass er vorne etwas erhöht ist und der hintere Bereich des Rostes auf den Seitenleisten ruht. Drücken Sie den Rost nach hinten in den Ofen hinein und senken Sie den vorderen Bereich, sodass der Rost auf den Seitenleisten ruht.

Schublade

Die Schublade unten dient zum Aufbewahren von Ofenblechen und anderen Kochutensilien.

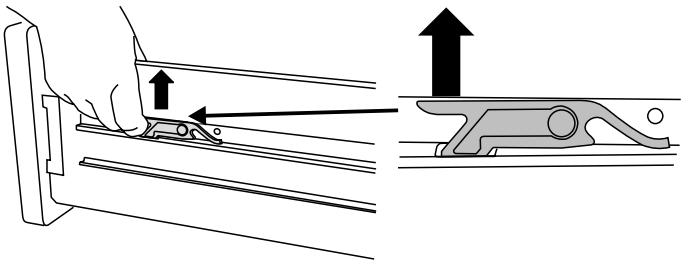
Sie kann sehr warm werden, bewahren Sie daher nichts darin auf, das schmelzen oder Feuer fangen kann.Die Schublade kann zum Reinigen usw. vollständig herausgenommen werden.



Schublade entfernen

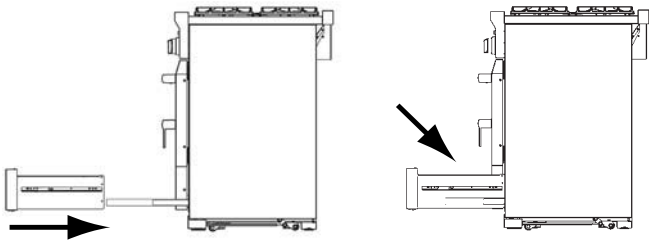
Die Schublade nach vorne ziehen. Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben

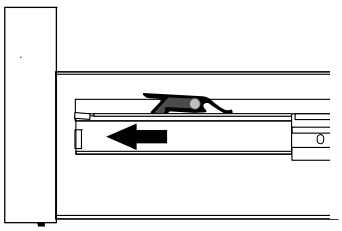


Einsetzen der Schublade

Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus.



Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Seitenleisten und lassen Sie sie auf diesen aufliegen.



Halten Sie die Schublade an jeder Seite vorne fest und ziehen Sie die Seitenschiene so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Seitenleisten befestigt ist..

Reinigen Ihres Herdes

Vor der gründlichen Reinigung von der Stromversorgung trennen. Daran denken, die Stromversorgung vor dem Gebrauch wieder einzuschalten.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen.

Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren. Verwenden Sie zur Reinigung des Herdes keinen Dampfreiniger.

Wenn Sie Ihren Herd vor dem Reinigen bewegen wollen, lesen Sie dazu im Abschnitt „Versetzen Ihres Herdes“ nach.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.

Edelstahlkochfeld

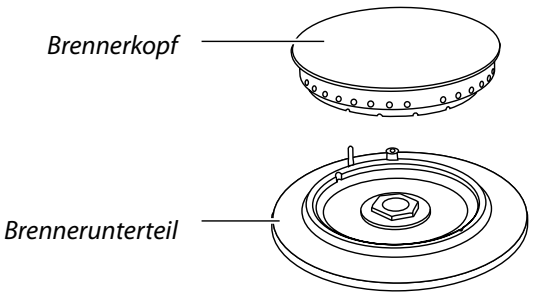
Nehmen Sie Töpfe und Pfannen vom Kochfeld herunter. Entfernen Sie Pfannenträger aus dem verschmutzten Bereich und legen Sie diese vorsichtig in ein Spülbecken mit warmer Seifenlauge. Wischen Sie lose Reste von der Kochmulde ab.

Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln, wie Reinigungsmilch, z. B. Scheuermilch auf polierten Edelstahlflächen.
Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel, wie Domestos-Mehrzweckreiniger.

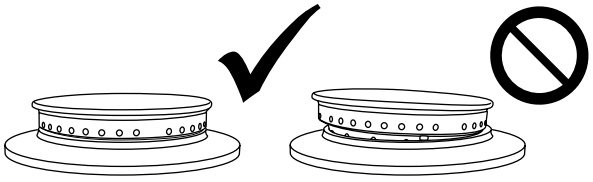
Spülen Sie mit kaltem Wasser nach und trocknen Sie die Kochmulde gründlich mit einem sauberen weichen Tuch. Alle Teile müssen trocken sein, bevor sie wieder angebracht werden.

Kochstellenbrenner

Die Gasbrennerköpfe und -deckel können zum Reinigen entfernt werden. Vergewissern Sie sich, dass diese absolut trocken sind, bevor Sie sie wieder anbringen.



Bei Anbringung des Brennerkopfes ist darauf zu achten, dass dieser richtig im Unterteil sitzt.



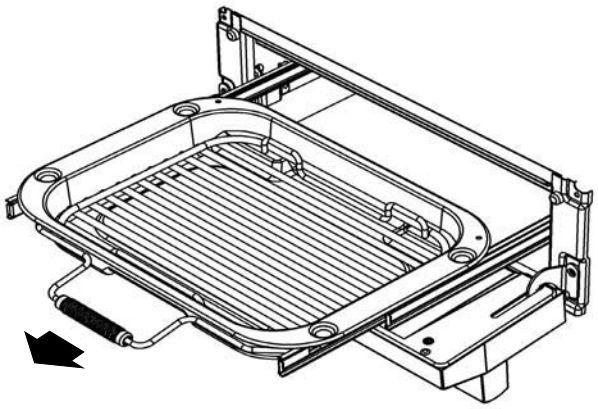
Die Brennerauslässe dürfen nicht blockiert sein. Bei Blockierungen entfernen Sie hartnäckige Partikel mit einem Stück feinem Draht.

Gleitgrill

Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen.

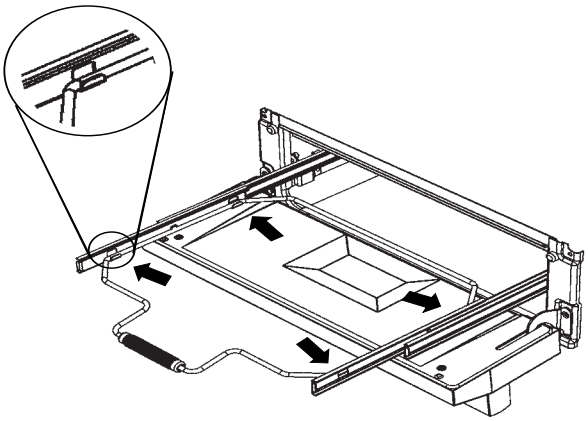
Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten im Spülbecken einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Ziehen Sie die Grillpfanne nach vorne, um das Grillpfannengestell zu entfernen.

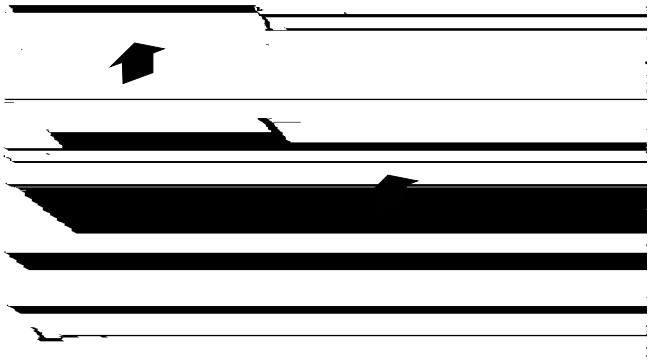


Heben Sie die Grillpfanne vom Gestell ab.

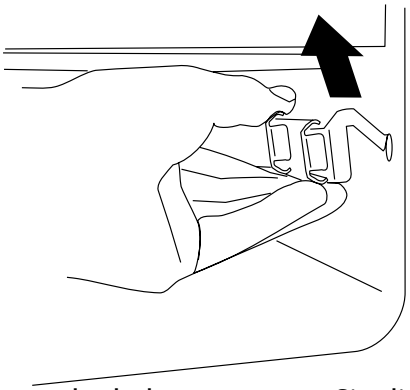
Das Gestell ist mit zwei Clips an jeder Seite an den zwei Seitenschienen befestigt.



Stützen Sie für jede Seite die Seitenschiene mit einer Hand und heben Sie mit der anderen das Gestell nach oben und aus den Seitenclips heraus.



Zur Sicherheit drücken Sie die seitlichen Schienen zurück in den Grillraum. Die seitlichen Schienen können entfernt werden, um einfacher zu bilden, den Grillraum durch das Loshaken sie von den Grillraumseiten säubernd. Dias können mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel sauber abgewischt werden. Benutzen Sie keine abschleifende Substanz. Setzen Sie die seitlichen Läufer NICHT in die Spülmaschine ein.



Wenn Sie beendet haben, spannen Sie die seitlichen Schienen zurück an zu den Seiten des Raumes an. Refit den Rahmen ziehen Sie die seitlichen Schienen vorwärts und für jede Seite der Reihe nach, stützen die seitliche Schiene und betätigen den Rahmen unten in die seitlichen Schienen. Ersetzen Sie die Grillwanne.

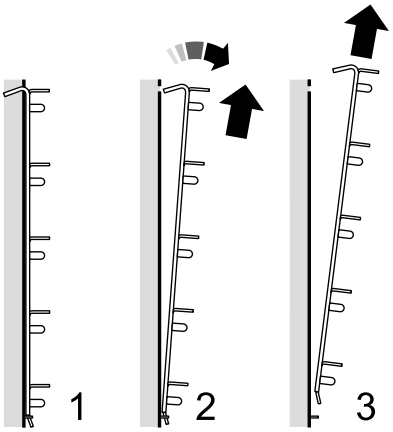
Bedienblende und Ofentüren

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel.

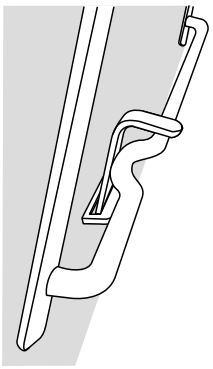
Die Bedienblende und die Regler sollten nur mit einem weichen Tuch, ausgewrungen in sauberer, heißer Spülmittellauge, gereinigt werden. Dabei jedoch darauf achten, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät gelangt. Mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und dann mit einem trockenen Tuch polieren. Die Ofentüren sollten nur mit einem weichen Tuch, das in sauberer und heißer Spülmittellauge ausgewrungen wurde, gereinigt werden.

Backöfen

Die Einschubleisten an den Ofenseiten können zum Reinigen herausgenommen werden.



Entfernen Sie zuerst die Ofenroste und ziehen Sie dann den oberen Bereich der Einschubleiste nach oben und von der Ofenseite ab, bevor Sie die Leiste von Halterung an der Ofenseite unten abheben.



Um die Seitenleiste wieder anzubringen, bringen Sie zuerst das Ende am unteren Ende der Leiste in der Halterung an der Ofenseite an.

Dann bringen Sie die oberen Enden der Seitenarme in den Löchern oben an.

Die Abdeckungen an den Ofenseiten sind fest angebracht und können nicht entfernt werden. Sie sind mit einer speziellen Emaille beschichtet, die sich zum Teil selbst reinigt.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Die Cook & Clean-Abdeckungen funktionieren besser über 200°C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Einschubleisten heraus und wischen die Abdeckungen mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Abdeckungen sollten dann getrocknet und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200°C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Cook & Clean-Abdeckungen effektiv arbeiten.

Keine Stahlwolle (oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können) verwenden. Keine Ofenreinigungsschwämme verwenden.

Versetzen Ihres Herdes

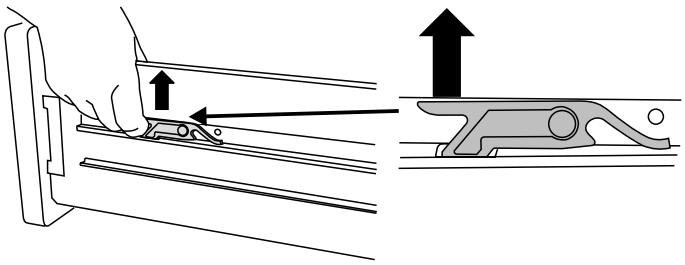
Die Stromversorgung ausschalten.

Der Herd ist schwer, daher sind u. U. zwei Leute notwendig, um ihn zu versetzen.

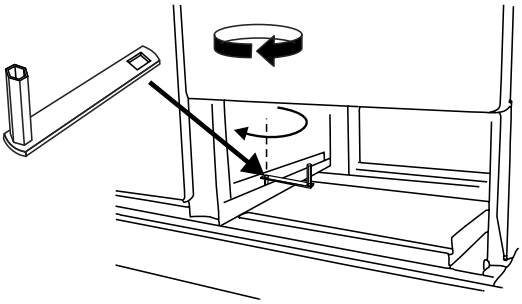
Der Herd hat eine Rolle vorne und zwei Rollen hinten. Es befinden sich ebenfalls zwei schraubbare Nivellierfüße an der Vorderseite.

Die vordere Rolle, die zum Bewegen des Herdes bestimmt ist, kann heruntergeschraubt werden. Das Verstellwerkzeug für diese Rolle sollte sich im Staufach der Schublade befinden. Wenn Sie das Verstellwerkzeug nicht finden können, wenden Sie sich an Ihren Installateur. Gehen Sie dazu zum Beginn des Abschnitts „Installation“ dieser Anleitung, wo der Installateur seine Adresse aufgeschrieben haben sollte.

Schublade entfernen
Die Schublade nach vorne ziehen. Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen.



Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben.

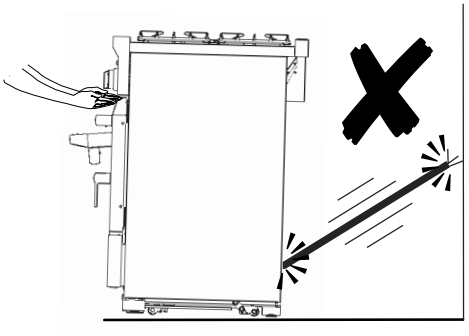


Bringen Sie das Werkzeug wie gezeigt an.

Das Verstellwerkzeug im Uhrzeigersinn um zwei vollständige (180°) Drehungen drehen. Es wird schwergängig sein. Der Vorderteil des Herdes wird leicht angehoben, wenn die Rolle herausgedreht wird.

Die Grilltür und die rechte Ofentür öffnen, sodass sich die Unterseite der Bedienblende gut greifen lässt, während Sie den Herd bewegen.

Den Herd nicht bewegen, indem Sie am Haltegriff, den Türgriffen oder den Reglern ziehen.

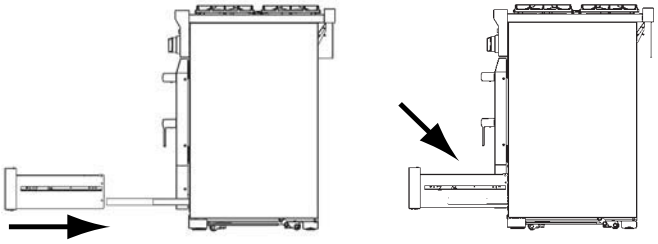


Den Herd immer nur ein Stück bewegen und hinter dem Herd kontrollieren, dass sich der Gasschlauch nicht verfangen hat. Sicherstellen, dass das Stromkabel und der Gasschlauch lang genug sind, um den Herd nach vorne zu bewegen.

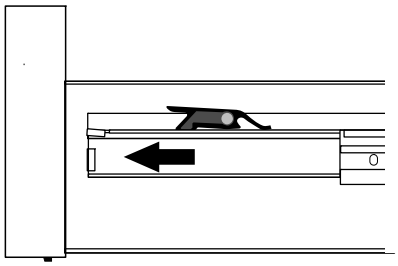
Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen.

Wenn Sie den Herd wieder aufstellen, schrauben Sie die Rollen wieder ein, indem Sie das Verstellwerkzeug gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies ist wichtig. Es verhindert, dass sich der Herd beim Gebrauch versehentlich bewegt.

Einsetzen der Schublade
Um die Schublade wieder in den Herd einzusetzen, ziehen Sie die seitlichen Laufleisten ganz heraus.



Schieben Sie die Schublade vorsichtig zwischen die Seitenleisten und lassen Sie sie auf diesen aufliegen.



Halten Sie die Schublade an jeder Seite vorne fest und ziehen Sie die Seitenschiene so nach vorn, dass die Halteklammern einrasten und die Schublade an den Seitenleisten befestigt ist.

Problembeseitigung

Dampf kommt aus dem Backofen
Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Backofen-Pommes frites) ist ggf. ein wenig Dampf am hinteren Luftschlitz zu sehen. Beim Öffnen der Ofentür vorsichtig sein, da es einen kurzen Dampfstoß geben kann, wenn die Ofentür geöffnet wird. Zurückstehen und den Dampf austreten lassen

Das Backofengebläse ist laut
Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?
Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Sicherstellen, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Backanschlag" geschoben ist.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?
Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Es ist in Ihrem Interesse, Ihren ursprünglichen Installateur zu finden.

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen
Garzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer anderen Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig
Verwenden Sie keine Backform oder kein Backblech, das größer als 340 mm x 340 mm ist.

Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

Wenn zwei Einschubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Einschubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Einschubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird
Wenn das Herunterdrehen des Reglers nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Grill bereitet nicht richtig zu
Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

Defekte Kochstellenzündung oder Kochstellenbrenner
Ist die Stromversorgung eingeschaltet?

Sind die Zündelektroden oder Gasbrennerschlitze durch Schmutz blockiert?

Sind die Brennerdeckel richtig aufgesetzt?

Kochstellenbrenner zünden nicht
Wenn nur eine oder alle Kochstellenbrenner nicht zünden, vergewissern Sie sich, dass die Teile nach dem Wischen oder Entfernen zur Reinigung richtig wieder angebracht worden sind.

Kontrollieren Sie, ob es ein Problem mit Ihrer Gasversorgung gibt. Dies ist möglich, indem Sie sich vergewissern, dass alle anderen Gasgeräte, die Sie haben, korrekt funktionieren.

Sehen Sie einen Funken an den Elektroden, wenn Sie den Regler eindrücken? Wenn dies nicht der Fall ist, prüfen Sie, ob der Strom eingeschaltet ist.

Installation

Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild des Geräts.

Schauen Sie auf dem Leistungsschild nach, für welches Gas der Herd eingestellt ist.

Umstellung

Dieses Gerät wird geliefert als:

G 20 20 mbar KAT 112H 3+

Ein Umstellsatz für andere Gasarten ist im Lieferumfang des Herds enthalten. Soll das Gerät auf die Verwendung einer anderen Gasart umgestellt werden, empfehlen wir, dies vor der Installation zu tun. Informationen hierzu finden Sie in der Anleitung zur Gasumstellung, die in diesem Umstellsatz enthalten ist. Kleben Sie nach der Umstellung den Umstellungsaufkleber an der entsprechenden Position auf das Leistungsschild. Dadurch wird anzeigt, für welches Gas das Gerät nun eingestellt ist.

Sicherheitsanforderungen/Vorschriften und Richtlinien

Dieses Gerät muss von einer Fachkraft installiert werden. Die Installation muss den einschlägigen Vorschriften und Richtlinien sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen entsprechen. Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch des Geräts die Anleitung.

In Ihrem eigenen und dem Interesse der Sicherheit ist es gesetzlich vorgeschrieben, dass alle Gasgeräte von Fachleuten installiert werden müssen. Bei unsachgemäßer Installation dieses Geräts können Garantie- oder Haftungsansprüche nichtig werden und zu Strafverfolgung führen.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass der Herd für Ihre Gasart und Versorgungsspannung geeignet ist. Entnehmen Sie diese dem Leistungsschild.

Stellen Sie es in einem gut belüfteten Raum auf.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Es muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Örtliche Richtlinien zur Be- und Entlüftung müssen beachtet werden, mindestens ist jedoch Folgendes notwendig:

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder etwas Ähnliches, bei einigen Räumen ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich. Der Herd darf nicht in einem Raum mit einem Rauminhalt von weniger als 20 m^3 installiert werden. Soll sie in einem Raum mit einem Rauminhalt von unter 5 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 100 cm^2 erforderlich. Soll sie in einem Raum mit einem Rauminhalt von 5 m^3 bis 10 m^3 installiert werden, ist ein Luftabzug mit einer Wirkfläche von 50 cm^2 erforderlich. Überschreitet der Rauminhalt 11 m^3, ist kein Luftabzug erforderlich. Hat der Raum jedoch eine Tür, die direkt ins Freie geöffnet werden kann, ist selbst bei einem Rauminhalt zwischen 5 m^3 und 10 m^3 kein Luftabzug erforderlich. Befinden sich andere kraftstoffverbrennende Geräte im gleichen Raum, ist ggf. mehr Belüftung notwendig.

Aufstellung des Herdes

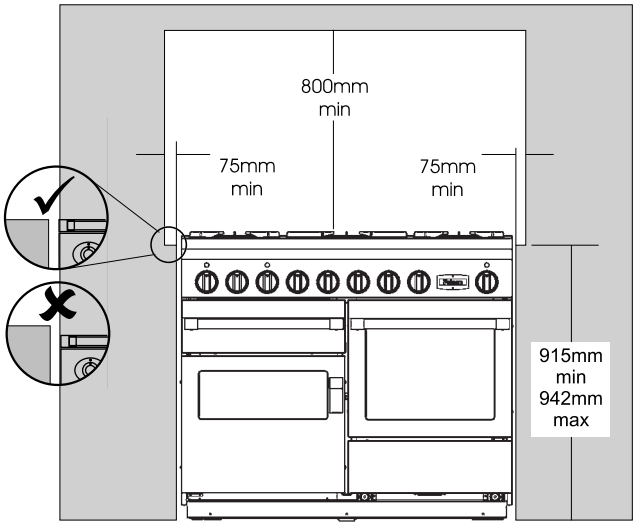
Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

HINWEIS: Ein Gerät für flüssiges Propangas darf nicht in einem Zimmer oder internen Raum unter Erdgeschossebene wie z. B. in einem Keller installiert werden.

Aufstellen des Herdes

Die Abbildungen zeigen den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

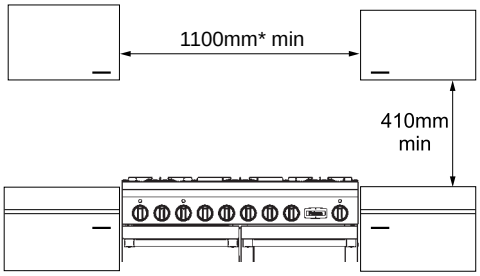
Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.



Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. Über der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 800 mm ist zwischen der Oberseite der Kochstelle und einer horizontalen entzündlichen Fläche erforderlich.

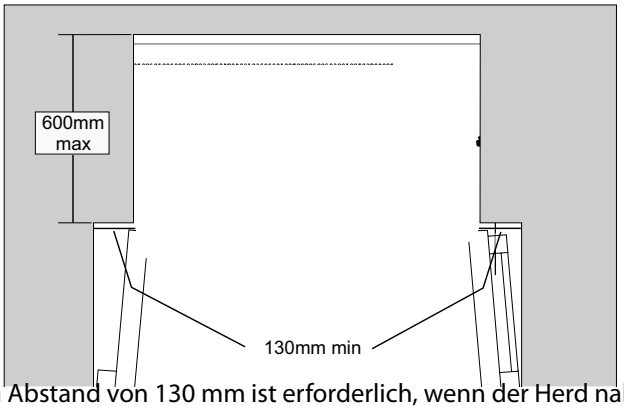


*Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.

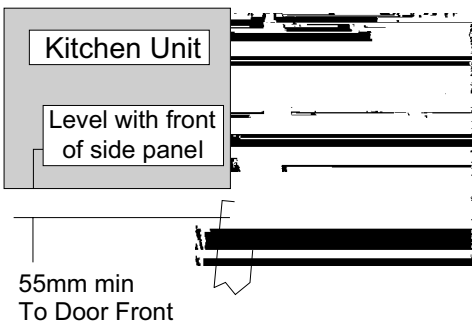
Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Aus Sicherheitsgründen dürfen keine Vorhänge direkt hinter dem Herd angebracht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 1115 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Wenn ein glatt abschließender Einbau erforderlich ist, schieben Sie den Herd an die Einheit an der einen Seite, und danach die Einheit an der anderen Seite an. Den Herd nicht einklemmen. Es muss noch immer möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuschieben und herauszuziehen.



Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen.



Die Vorderseite des Herdes muss gegenüber benachbarten Einheiten ca. 50 mm überstehen, wenn die Ofentüren geschlossen sind, damit die Ofentüren vollständig geöffnet werden können..

Auspacken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

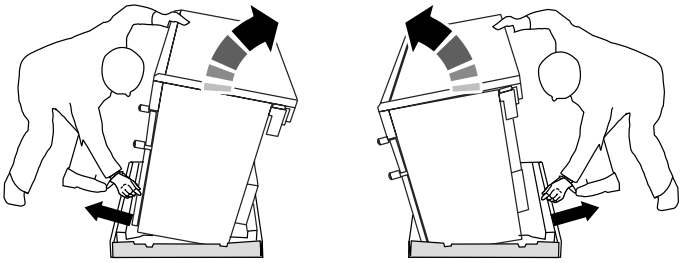
Durchtrennen Sie die Schnüre und heben Sie den Karton vom Herd ab. Lassen Sie den Herd auf der Bodenverpackung stehen. Siehe loses Auspackblatt.

Versetzen des Herdes

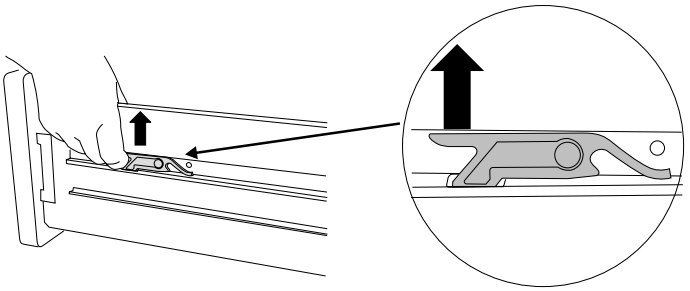
Der Herd ist sehr schwer. Seien Sie sehr vorsichtig.

Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.

Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die hintere Hälfte der Polystyrol-Verpackung.

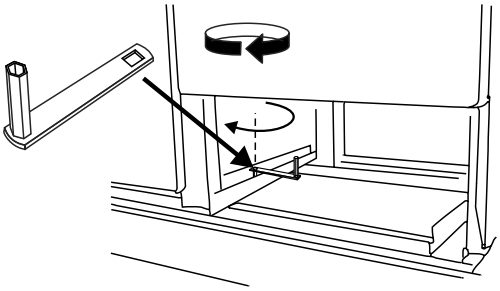


Wiederholen Sie dies an der Vorderseite und entfernen Sie die vordere Hälfte des Verpackungsbodens. Ziehen Sie die Schublade bis zum Anschlag heraus.



Die Enden der Kunststoffclips (einer auf jeder Seite) anheben, um die Anschläge, die die Schublade an den Seitenleisten halten, zu lösen und gleichzeitig die Schublade nach vorne und von den Seitenleisten abziehen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie die Schubladenleisten wieder einschieben. Legen Sie die Schublade an einen sicheren Ort, sie wird erst wieder eingesetzt, wenn die Installation abgeschlossen ist.

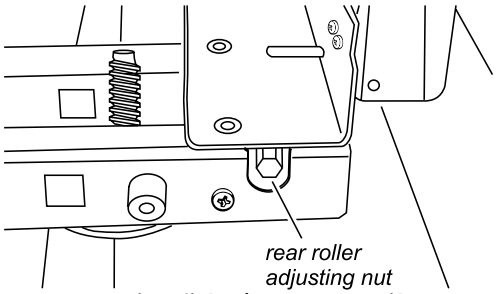
Das Verstellwerkzeug wie unten abgebildet in den rechteckigen Einsteller einstecken.



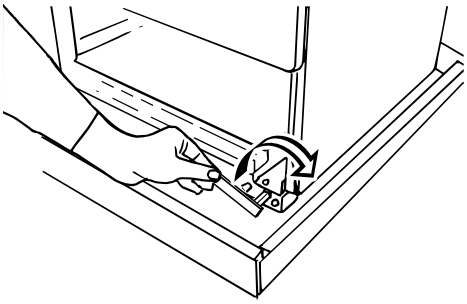
SENKEN SIE DIE VORDERE ROLLE AB, indem Sie 14 ganze (360°) Drehungen ausführen. (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 56-mal drehen und neu ansetzen.)

Jetzt DIE ZWEI HINTEREN ROLLEN ABSENKEN.

Das Verstellwerkzeug wie unten abgebildet an die Stellmutter anlegen.

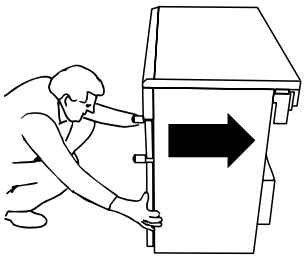


Führen Sie 10 ganze (360°) Drehungen aus. (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 20-mal drehen und neu ansetzen.)



Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern - je eine pro Rolle.

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Schieben Sie den Herd vorsichtig entlang der Pressplattenleisten nach hinten in seine Endstellung. Achten Sie dabei auf das Stromkabel. Schieben Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.



Umstellung auf ein anderes Gas

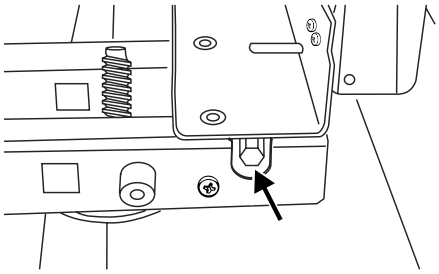
Wenn das Gerät auf eine andere Gasart umgestellt werden soll, nehmen Sie die Umstellung an dieser Stelle vor. Informationen hierzu finden Sie in der Umstellanleitung, die im Lieferumfang des Umstellsatzes F108300 enthalten ist.

Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschubblech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die Einheiten beschädigen könnte.

Die Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen.



Die Höhe der vorderen Rolle einstellen, um den Herd waagerecht zu stellen. Im Uhrzeigersinn drehen, um den Herd anzuheben, gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu senken.

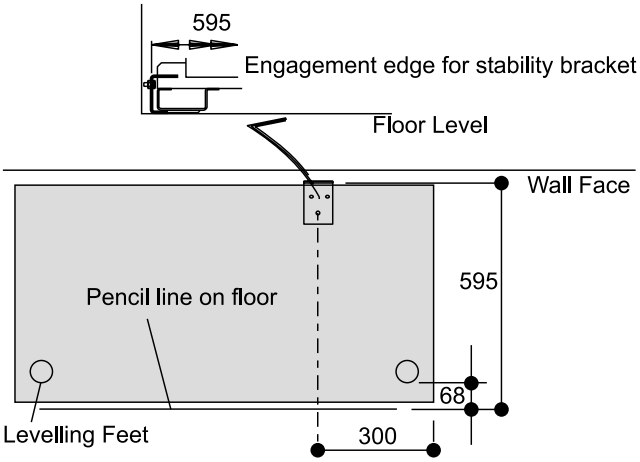
Wenn Sie mit der Höhe und waagerechten Position zufrieden sind, heben Sie die Vorderseite des Herdes um eine Drehung der vorderen Einstellrolle. Die Vorderfüße auf den Boden herunterschrauben. Die vordere Einstellrolle gegen den Uhrzeigersinn rollen, um die vordere Rolle anzuheben, sodass die Vorderseite des Herdes auf den Füßen, nicht der vorderen Rolle ruht, um versehentliches Bewegen des Herdes zu verhindern.

Gasanschluss

Anbringung eines Stützwinkels

Ein Stützwinkel oder eine Kette (nicht im Lieferumfang des Herdes) sollte angebracht werden, wenn der Herd an eine flexible Gasversorgung angeschlossen wird. Eine Haltevorrichtung sollte am Bauwerk befestigt werden und sollte gelöst werden können, damit der Herd zur Reinigung oder Wartung herausgezogen werden kann.

Bei Anbringung eines Stützhalters lesen Sie bitte diese Anleitung zusammen mit der Broschüre im Lieferumfang des Halters.

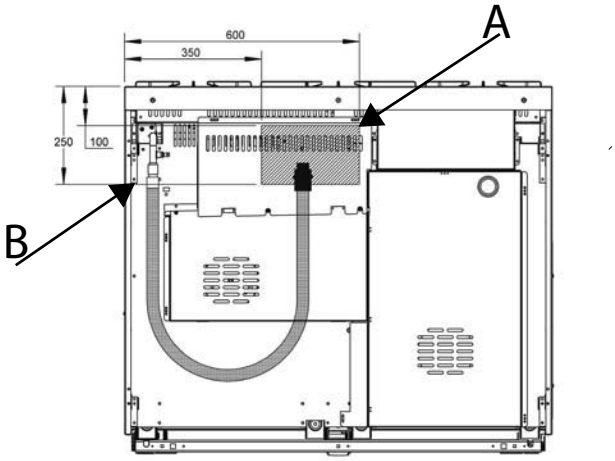


a) Positionieren und nivellieren Sie das Gerät.
b) Zeichnen Sie eine Bleistiftlinie 68 mm von der Vorderkante des Verstellfußes.
c) Markieren Sie 300 mm ab der rechten Seite des Geräts, um die Mittellinie für die Halterung anzugeben.
d) Entfernen Sie das Gerät.
e) Markieren Sie 595 mm von der Wand, um die Vorderkante der unteren Halterung zu finden. Befestigen Sie den Halter am Boden.
f) Messen Sie die Höhe vom Boden zur Oberkante der hinteren Rinne. Addieren Sie 3 mm zu dieser Abmessung und montieren Sie den Stützwinkel auf

dieser Höhe (d. h. vom Boden zur Unterseite des Oberträgers).

Gasanschluss

Die Gasversorgung muss mit einem nach unten gerichteten Anschluss abgeschlossen werden. Die hinteren Abdeckkästen beschränken die Position des Versorgungsanschlusses.



Ansicht von hinten

A Position für Gasversorgungsanschluss

B Gerätegaseinlass

Da die Höhe des Herdes verstellt werden kann und jeder Anschluss anders ist, ist es schwierig, genaue Abmessungen anzugeben. Idealerweise sollte der Hausanschluss im schraffierten Bereich in der Abbildung liegen. Ein 900 mm langer Schlauch kann zwar verwendet werden, ein 1250 mm langer Schlauch lässt jedoch etwas mehr Flexibilität bei der Positionierung des Hahnes und macht Umsetzen des Herdes einfacher. Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, so dass der Schlauch nach unten hängt.

Der Eingang Anschluß auf dem Kocher ist ISO 7-1 intern. Wenn Sie eine ISO 228-1 Anschlußentdeckung der ISO 7-1 bis ISO 228-1 Stecker im Umwandlung Installationssatz benötigen. Wenden Sie eine verwendbare Gewindedichtungsmasse am ISO 7-1 Ende an.

Schrauben Sie den Stecker in den Kochereingang, bis es Finger fest ist. Mit zwei verwendbaren Werkzeugen wird eins auf dem Eingang auf dem Kocher, sicherzustellen es stetig gehalten und einer auf dem Stecker, ziehen den Stecker in den Eingang auf dem Kocher fest. Minimale maximale Drehkraft 20Nm der Drehkraft 15Nm. schließen den Schlauch an den Stecker an

Der Schlauch sollte so angebracht werden, dass Ein- und Auslassanschlüsse senkrecht sind, und der Schlauch u-förmig nach unten hängt.

Bei Erdgas muss der Schlauch BS 669 entsprechen.

Bei Flüssiggas muss er für 50 mbar Druck geeignet sein, 70 °C Temperaturanstieg standhalten können und einen roten Streifen, Band oder Etikett tragen.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

Schrauben Sie den Gewindeteil des Schlauches in den Gaseinlass an der Unterseite des Anschlussblockes an der Rückseite des Herdes.

Kontrollieren Sie nach Herstellung des Gasanschlusses mit einer Druckprüfung, ob der Herd gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde

Druckprüfung

Der Gasdruck kann am Druckprüfpunkt neben dem Gaseinlass gemessen werden. Schalten Sie einen Kochstellenbrenner ein und zünden Sie ihn an.

Einstelldrücke siehe Umstellanleitung

Das Brenneroberteil wieder zusammensetzen und dabei sicherstellen, es korrekt auf dem Brennergehäuse zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Dieses Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker gemäß einschlägigen Vorschriften sowie den Anforderungen lokaler Elektrizitätsversorgungsunternehmen installiert werden.

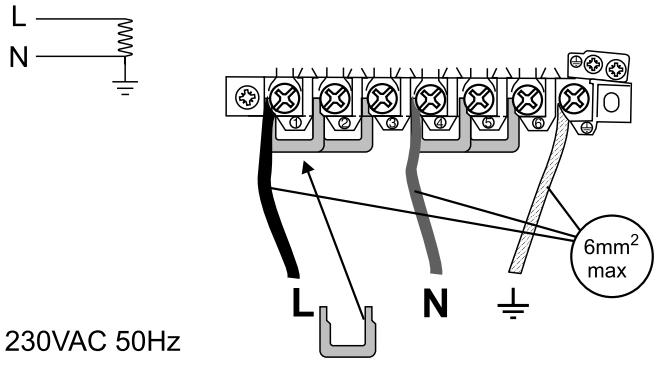
ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN

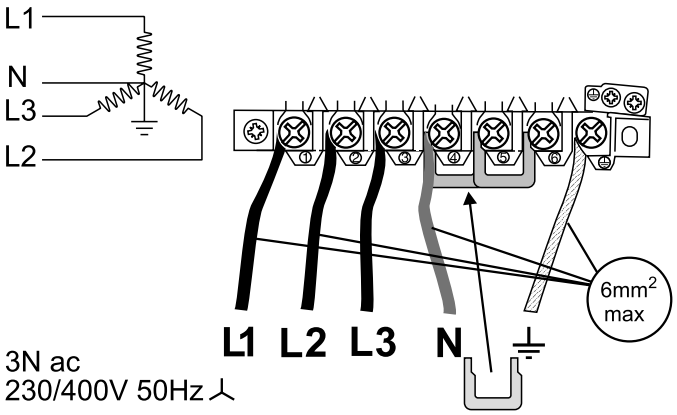
Hinweis

Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakttrennung von mindestens 3 mm in allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben. Dieser Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Die gesamte elektrische Belastung des Geräts beträgt etwa 7,4 kW. Die verwendete Kabelgröße sollte für diese Belastung geeignet sein und alle örtlichen Anforderungen erfüllen. Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Zunächst die Verkleidung der Abdeckkästen entfernen – siehe Abbildung unter „Gasanschluss".

Das Netzkabel an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen.





Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind.

Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Kochstelle

Alle Brenner nacheinander kontrollieren. Eine Flammensicherheitsvorrichtung stoppt die Gaszufuhr zum Brenner, wenn die Flamme erlischt. Außerdem ist eine Funkenzündung vorhanden, die funktioniert, wenn der Regler gedrückt wird.

Für jeden Brenner den Regler drücken und auf das geschlossene Flammensymb (🔥)drehen.

Durch die Funken der Zündung wird das Gas entzündet. Halten Sie den Regler einige Sekunden lang gedrückt, damit das Gas zum Brenner strömen kann.

Falls der Brenner beim Loslassen des Reglers erlischt, funktioniert die Sicherheitsvorrichtung nicht. Den Regler auf Aus stellen. Den Vorgang nach einer Minute wiederholen und diesmal den Regler etwas länger und evtl. fester eindrücken.

Grill

Die Grillfachtür öffnen. Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

Backofenprüfung

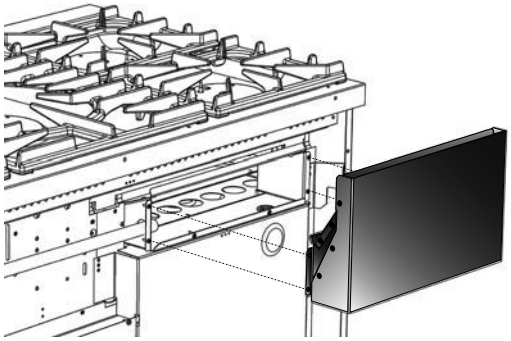
Die Backöfen einschalten und kontrollieren, ob sie sich erwärmen. Die Öfen ausschalten.

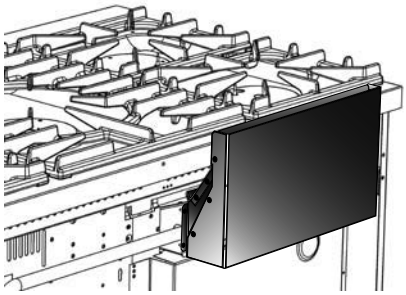
Anbringen des Sockels

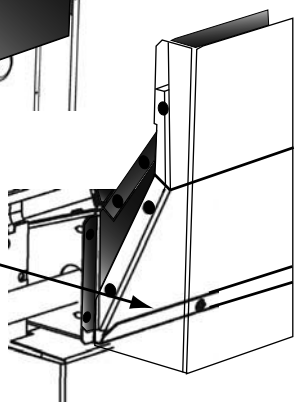
Die 3 Schrauben an der vorderen Unterkante des Herdes entfernen. Die Schrauben der passenden Farbe aus dem separaten Pack nehmen und anbringen.

Wrasenabzugkanal

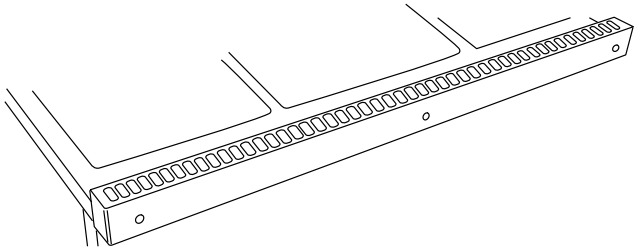
Die vier Schrauben am Wrasenabzugkanal, die am Gerät befestigt sind, und die zwei Schrauben, die am abnehmbaren Wrasenabzugkanal befestigt sind, entfernen. Den abnehmbaren Wrasenabzugkanal wie in der Abbildung an das Gerät setzen und dabei sicherstellen, dass der untere Flansch des abnehmbaren Wrasenabzugkanals im Inneren des festen Rauchabzugs ist. Mit den sechs Schrauben befestigen.





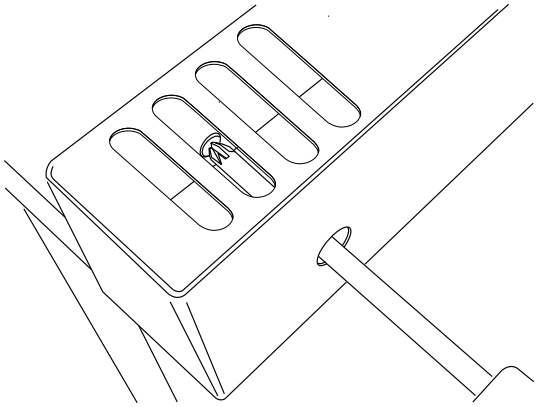


Anbringen der Wrasenleiste



Die Wrasenleiste ist getrennt verpackt.

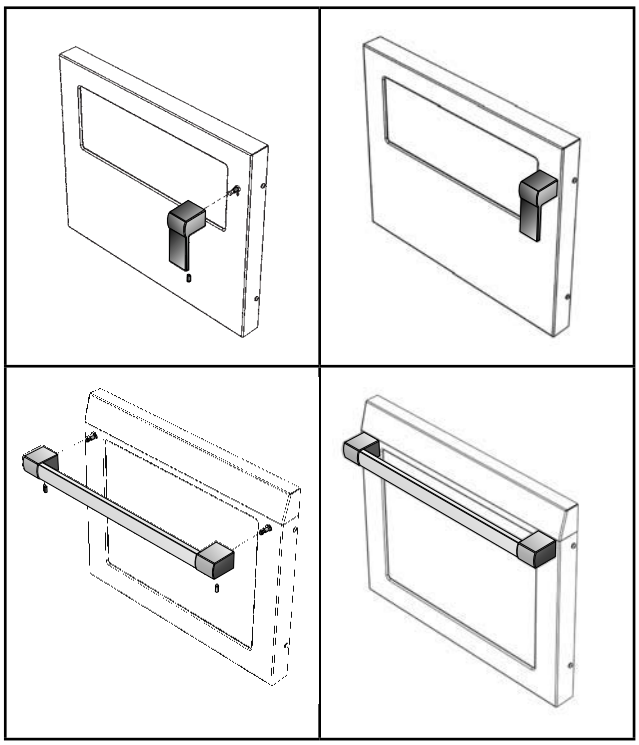
Die größeren Löcher an den Seiten sind für den Schraubendreher bestimmt und sollten nach hinten weisen. Die Schrauben und Muttern im Lieferumfang benutzen, um die Leiste anzubringen.



Ansicht von oben

Türgriffe

Die Griffe auf die Griffstifte mit den Gewindestiften nach unten setzen und den Griff fest gegen die Tür halten. Die Gewindestifte anziehen.



Einsetzen der Schublade

Setzen Sie die Schublade wieder auf die Seitenleisten, halten Sie sie waagerecht und schieben Sie sie ganz nach hinten. Die Clips sollten einrasten und die Schublade an den Seitenleisten halten. Das Verstellwerkzeug in der Schublade lassen, damit der Kunde es benutzen kann, wenn er den Herd versetzen möchte.

Einstellung der Tür

Bitte prüfen Sie die Ausrichtung der Türen. Die Ofentüren haben einstellbare Scharniere.

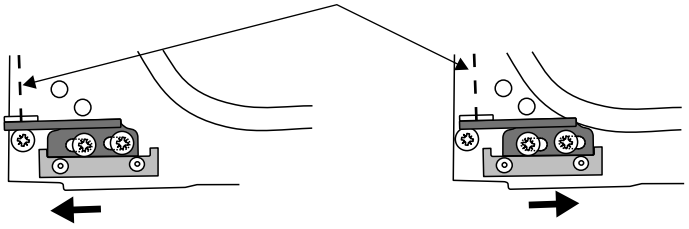
Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite der Tür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern.

Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen. Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

Wirkung der Scharniereinstellung – zur besseren Sicht übertrieben dargestellt

Mittellinie des Scharnierbolzens



Zur besseren Sicht ohne Ofentür dargestellt.

Kundendienst

Bitte informieren Sie den Benutzer über die Bedienung des Herdes und übergeben Sie ihm diese Anleitung.

Vielen Dank.

Reparatur und Ersatzteile

Bitte füllen Sie die nachstehenden Gerätedaten aus und bewahren Sie sie für die zukünftige Verwendung an einem sicheren Ort auf. Anhand dieser Informationen können wir Ihr Gerät genau identifizieren und Ihnen besser helfen. Füllen Sie die Karte bitte jetzt aus, um Zeit und Ungelegenheiten zu sparen, wenn später ein Problem mit Ihrem Gerät auftreten sollte. Es kann ebenfalls nützlich sein, Ihren Kaufzettel zusammen mit dieser Broschüre aufzubewahren. Sie könnten aufgefordert werden, die Kaufbestätigung vorzulegen, um die Gültigkeit einer Garantiereparatur zu prüfen.

Kraftstofftyp
Name des Geräts
Farbe des Geräts*:
Seriennummer*
Händlername und -anschrift
Kaufdatum:
Name und Anschrift des Installateurs
Installationsdatum

* Diese Informationen befinden sich auf dem Geräteschild.

Bei einem Problem

Falls Sie wider Erwarten ein Problem mit Ihrem Gerät haben sollten, schauen Sie sich bitte zunächst den Rest dieser Anleitung an, vor allem den Abschnitt zur Problemlösung, um sicherzustellen, dass Sie das Gerät korrekt benutzen.

Wenn Sie danach noch immer Schwierigkeiten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte beachten

Ist der Garantiezeitraum für Ihr Gerät abgelaufen, erhebt unser Kundendiensttechniker für diesen Besuch ggf. eine Gebühr.

Wenn Sie einen Ingenieurbesuch anfordern und der Fehler nicht Verantwortung des Herstellers ist, behält sich unser Kundendiensttechniker das Recht zur Berechnung einer Gebühr vor.

Nicht wahrgenommene Termine können ebenfalls in Rechnung gestellt werden.

Außerhalb des Garantiezeitraums

Wir empfehlen, dass unsere Geräte regelmäßig über ihre gesamte Lebensdauer gewartet werden, um beste Leistung und Wirtschaftlichkeit zu erhalten. Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten nur von sachkundigem und ausreichend qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Ersatzteile

Um optimale und sichere Leistung zu erhalten, nur Originalersatzteile verwenden. Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Händler.

Reparatur und Wartung

1 Reparatur

Bei Reparatur oder Austausch gasführender Bauteile den Herd vor Beginn der Arbeiten vom Gas trennen.

Nach Abschluss der Reparatur prüfen, ob das Gerät gasdicht ist. Verwenden Sie bei Prüfung auf Gasaustritte kein Spülmittel – dies kann zu Rost führen. Verwenden Sie ein Produkt, das speziell für Leckerkennung hergestellt wurde.

Keine überholten oder unzulässigen Gasregler verwenden.

Vor Aufnahme der Reparatur von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: - Bedienblende, Seitenabdeckungen, Kochstellenblech oder elektrische Komponenten oder Abdeckungen.

Vor dem Wiederanschluss an die Stromversorgung ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.

Anmerkung – Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Ansicht von vorn.

VOR ALLEN WARTUNGSARBEITEN AN GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN MUSS DIE GASZUFUHR UNTERBROCHEN WERDEN.

2 Kochstelle entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugang zu erhalten.

a) Pfannenträger/Kochstellenzubehör und Brennerdeckel entfernen.
b) Die Messing-Venturi-Düse in der Mitte aller Kochstellenbrennereinfassungen entfernen.
c) Bedienblende wie unter „3“ entfernen.
d) Acht Befestigungsschrauben des Kochfelds entfernen.
e) Die Einfassung von der Kochstelle entfernen und die Funkenzündleitung von der Funkenelektrode trennen.
f) Die Kochstelle vom Gerät abheben.
g) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Dabei sicherstellen, dass die schwarzen Isolierhülsen wieder auf die Elektroden gesteckt werden.

3 Bedienblende entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Regler von allen Hähnen entfernen.
b) Den Grill und die Türen des rechten Ofens öffnen. 4 Befestigungselemente unter der Bedienblende und 3 Befestigungselemente an der Hinterkante der Bedienblende entfernen.
c) Die Bedienblende nach oben und außen ziehen. Die Anschlüsse hinten an den drei Leuchten entfernen.
d) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen.
e) Beim Ersetzen elektrischer Anschlüsse ziehen Sie bitte den Schaltplan zu Hilfe.

4 Eine äußere Abdeckung entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
b) Die Sicherungsschraube an der oberen Vorderkante sowie die beiden Befestigungselemente an der Rückseite oder an der Seitenabdeckung entfernen. Die untere Sicherungsschraube lösen, die sich unterhalb der Kante an der vorderen Ecke der Bedienblende befindet.
c) Die Abdeckung vom Gerät abheben. Bei Problemen kann es erforderlich sein, die beiden nächstliegenden Brenner und beide Messing-Venturi-Düsen wie in Abschnitt 2 beschrieben zu lösen.
d) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob beide Venturi-Düsen fest angezogen sind.

5 Eine Ofen- oder Grillleuchte entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
b) Den entsprechenden Leuchtenanschluss entfernen und die Mutter, mit der die Leuchte an der Bedienblende befestigt ist, lösen.
c) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob die Ersatzleuchte richtig funktioniert.

6 Ein Thermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die entsprechende Ofentür öffnen und die Ofenroste herausnehmen.
d) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben.
e) Ggf. Erdklemmen entfernen.

Rechter Ofen

Die beiden Befestigungselemente entfernen, mit denen die Abdeckung des Thermostatglases befestigt ist. Das Thermostatglas aus den Clips an der hinteren Ofenabdeckung herausnehmen.

Linker Ofen

Die beiden Schrauben entfernen, mit denen das Thermostatglas an der Gebläseabdeckung hinten im Ofen befestigt ist. Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Herds zu erhalten. Beide Abdeckkästen abheben, nachdem die Befestigungsschrauben entfernt wurden. Die Thermostatfühlerleitung vom Ofen entfernt zuführen.

d) Die Drähte vom Thermostat trennen und die beiden Befestigungselemente lösen, mit denen die Kontrollvorrichtung an der Befestigungsplatte befestigt ist.
e) Das Ersatzthermostat einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Glas hinten im Ofen mittig zwischen den Clips befestigt ist. Kontrollieren, ob das Thermostat richtig funktioniert.

7 Einen Grillregler ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

a) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die Reglerverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen das Gerät an der Befestigungsplatte befestigt ist.
d) Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Ersatzthermostat richtig funktioniert.

8 Ein Ofensicherungsthermostat entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben.
b) Der Regler befindet sich auf der Erdungsplatte neben den Ofenelementanschlüssen.
c) Die Thermostatverdrahtung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen das Thermostat an der Erdungsplatte befestigt ist, und das Thermostat entfernen.
d) Den Ersatzregler einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen

9 Einen Kochstellenhahn entfernen

a) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
c) Die Flammensicherungsleitung hinten am Hahn herausziehen. Die Rohrverschraubung hinten am Hahn lösen. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen der Hahn an der Gasringleitung befestigt ist. Die Zündschalterverdrahtung trennen.
d) Den Hahn entfernen. Die Dichtung entfernen und wegwerfen. Den Ersatzhahn mit einer neuen Dichtung versehen.
e) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist. Die Kochstellenzündung prüfen.

10 Einen Zündschalter auswechseln

Den Gashahn wie in Abschnitt 9 beschrieben auswechseln.

11 Eine Kochstellenbrennerdüse entfernen

a) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
b) Die Düse direkt vom Brennerkörper entfernen.
c) Die entsprechende Düse anbringen.
d) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist.

12 Eine Kochstellenfunkenelektrode entfernen

a) Pfannenträger, Kochstellenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Einfassung der Venturi-Düse lösen und von der Kochplatte entfernen. Der Funkenzünddraht wird durch das Elektrodenloch gezogen.
c) Die Funkenelektrode vom Zünddraht trennen.

Hinweis

Darauf achten, dass der Zünddraht nicht durch das Loch fällt.
d) Die Funkenelektrode von der Einfassung entfernen, indem die Federklemme und die Feder entfernt werden.
e) Die Ersatzelektrode in die Brennereinfassung einsetzen. Dafür sorgen, dass Feder und Klemme richtig befestigt sind. Beim Anbringen des Elektrodenleiters darauf achten, dass die schwarze Isolierhülse auf die Elektrode gesteckt wird.
f) In umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen und kontrollieren, ob der Brenner richtig zündet.

13 Einen Kochstellenbrenner entfernen

a) Pfannenträger, Kochstellenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Die Mutter entfernen, mit der der Brenner an der Trägerschiene befestigt ist.
d) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Trägerschiene am Gestell befestigt ist. Heben Sie die Schiene vom Gerät.
e) Die Rohrverschraubung lösen, mit der der Brenner mit der Gasleitung verbunden ist. Den Brenner vom Gerät entfernen.
f) In der umgekehrten Reihenfolge zusammensetzen. Kontrollieren, ob das Gerät gasdicht ist und ob der Brenner zufrieden stellend funktioniert

14 Ofentür entfernen

a) Die Ofentür öffnen.
b) Die Tür festhalten und die beiden Schrauben entfernen, mit denen das obere Scharnier am Vorderrahmen des Geräts befestigt ist.
c) Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird.
d) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

15 Grilltür entfernen

a) Pfannenträger, Kochstellenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Die Bedienblende wie in Abschnitt 3 beschrieben entfernen.
d) Die linke Seitenabdeckung wie in Abschnitt 4 beschrieben entfernen.
e) Die Trittschutzplatte entfernen (4 Schrauben).
f) Die mittlere senkrechte Abdeckung zwischen den Öfen entfernen. (5 Schrauben).
g) Die 2 Senkschrauben (1 pro Seite) entfernen, mit denen die Scharnierarme vorne am Grillraum befestigt sind.

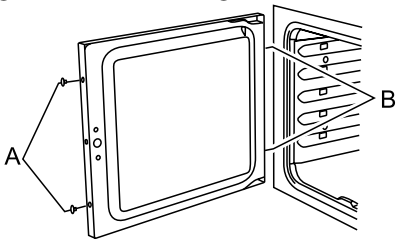
Hinweis

Die Scharnierarme der Tür stehen unter Federspannung. Die Grilltür vorsichtig entfernen und die Dichtungen aufbewahren.
h) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Dichtung zwischen dem

Scharnierarm und der Vorderseite des Grillraums befestigt wird. Die Türfunktion kontrollieren

16 Äußere Verkleidung der Ofentür entfernen

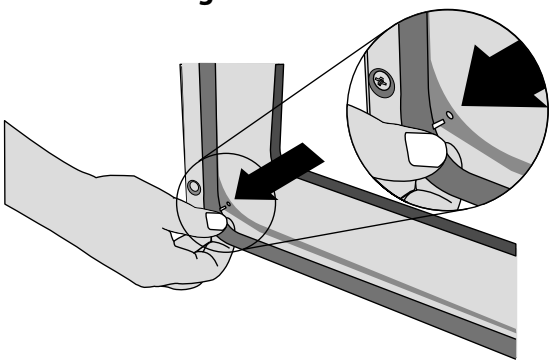
a) Die Ofentür öffnen.
b) Die beiden Schrauben „A" und die beiden Schrauben „B" von der Tür entfernen.
c) Die äußere Türverkleidung entfernen.
d) Die Muttern lösen, mit denen der Handgriff an der Türabdeckung befestigt ist. Den Handgriff an der Ersatztürabdeckung anbringen.
e) Die Ersatzverkleidung an der Ofeninnentür anbringen.
f) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.



17 Schließhaken der Tür entfernen

a) Die äußere Abdeckung der Ofentür wie in Abschnitt 16 beschrieben entfernen.
b) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist.
c) Den Ersatzschließhaken einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
d) Die Türfunktion prüfen

18 Ofentürdichtung entfernen



a) Die Ofentür öffnen. Die Dichtung wird an der hinteren Fläche durch kleine Häkchen gehalten. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieses Häkchen gelöst wurde.
b) Das nächste Häkchen ähnlich lösen und dies für alle Häkchen wiederholen. Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.

c) Beim Anbringen einer neuen Dichtung die Verbindungsstelle der Dichtung unten platzieren. Die neue Dichtung in eines der Ecklöcher der Tür einhaken und nacheinander alle Häkchen um die Tür herum einhaken.

19 Sperrklinke der Ofentür verstellen

a) Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrklinke lösen.
b) Die Sperrklinke nach innen oder außen verstellen, bis die gewünschte Türfunktion erzielt wurde.
c) Die Sicherungsmutter wieder anziehen.

20 Funkengeber der Kochstelle entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Funkengeber befestigt ist, und die Vorrichtung entfernen.

21 Elektrodenleitungen der Kochstelle entfernen

Von der Stromversorgung trennen.
Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf den hinteren Bereich des Geräts zu erhalten.
a) Pfannenträger, Kochstellenzubehör und Brennerköpfe entfernen.
b) Die Kochstelle wie in Abschnitt 2 beschrieben entfernen.
c) Den Abdeckkasten entfernen und alle Hochspannungsleitungen am Funkengeber trennen.
d) Das isolierte Bündel Hochspannungsleitungen durch die hintere Leiste ziehen.
e) Neues isoliertes Bündel Leitungen durch Wiedereinsetzen in die hintere Leiste anbringen.
f) Die Leitungen wieder in die hintere Leiste einsetzen.
h) Die Leitungen am Zündgeber und den Elektroden der Kochstelle anschließen und dabei darauf achten, dass die schwarze Isolierhülse auf die Elektrode gesteckt wird.
g) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen und die Zündung kontrollieren.

22 Innere Ofenabdeckung entfernen

a) Die Ofentür öffnen. Am linken Ofen die 2 Befestigungsschrauben lösen, mit denen das Thermostatglas befestigt ist. Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die innere Rückwand hinten am Ofen befestigt ist.
b) Die Abdeckung abnehmen.
c) In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen. Sicherstellen, dass die Befestigungselemente fest angezogen sind.

23 Ein Ofengebläse ersetzen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.
b) Die Gebläseverdrahtung entfernen und die Anschlusspositionen notieren.
c) Die innere Rückwand wie in Abschnitt 22 beschrieben entfernen.

d) Die Gebläselamellen festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen.
e) Die Befestigungselemente des Gebläses lösen und hinten aus der Vertiefung nehmen.
f) Das Ersatzgebläse einsetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

25 Ein Ofengebläseelement entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
a) Innere Ofenrückwand entfernen (siehe 22).
b) Zwei Schrauben von der Oberseite und eine Schraube von der Unterseite des Elements im Ofen entfernen.
c) Das Element vorsichtig abnehmen. Die Anschlüsse vom Element trennen und ihre Positionen notieren. Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten. Dann die Schrauben, mit denen die Stromabdeckung am hinteren Blech befestigt ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Hinterseite trennen.
d) Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.
e) Sicherstellen, dass der Ofen richtig funktioniert

26 Unteres und oberes Element des linken Ofens entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.

Unteres Element

a) Das Gerät nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Abdeckkästen hinten am Gerät zu erhalten. Die Befestigungselemente der Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben.
b) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
c) Die Befestigungselemente entfernen, mit denen die untere Elementabdeckung befestigt ist.
d) Die Anschlüsse lösen und ihre Position notieren.
e) Die Befestigungselemente des unteren Elementträgers entfernen.
f) Die Befestigungselemente der Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen.
g) Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

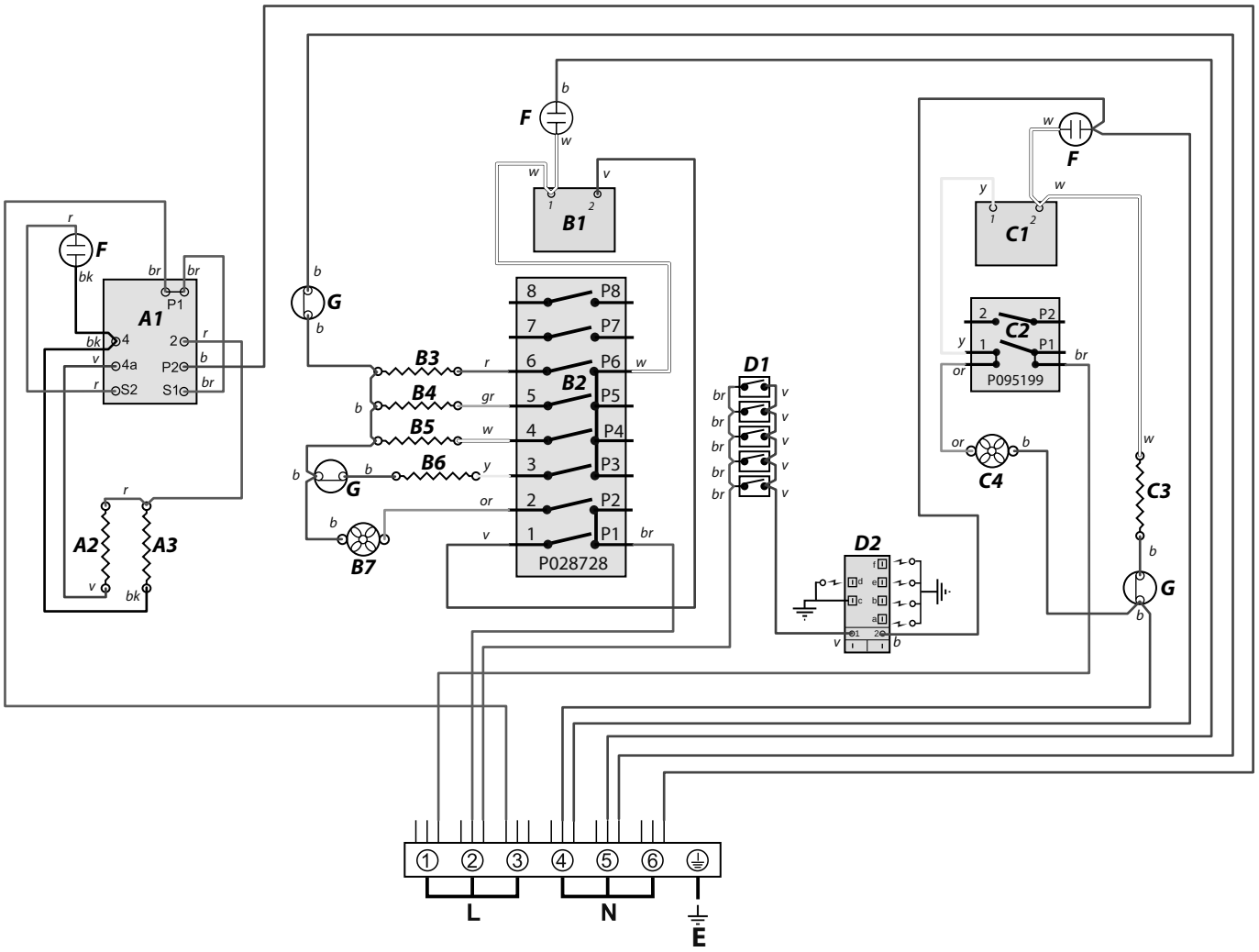
Oberes Element

a) Die linke Ofentür öffnen und die Befestigungselemente lösen, mit denen der Hitzeschutz befestigt ist.
b) Die Befestigungsteile der oberen Elementhalterung entfernen und das Element herausnehmen.
c) Das Element ersetzen und die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass der Ofen zufrieden stellend funktioniert.

27 Ein Grillelement entfernen

Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
a) Den Grillauszug nach vorn ziehen und die Grillpfanne vom Auszug abheben. Den Grillauszug anheben, sodass sich die vordere Rolle nicht mehr auf dem Seitenarm befindet. Ziehen Sie den Auszug auf der hinteren Rolle nach vorn, bis Sie ihn vom Seitenarm abheben können.
b) Aus dem Innenraum des Grillfachs den emaillierten Frontschutz vom Grilldach, 2 Schrauben und Unterlegscheiben entfernen. 2 Schrauben und Unterlegscheiben, mit denen der Frontträger des Grillelements befestigt ist, entfernen.
c) Die Schrauben von den Grillelementen entfernen. Elemente vorsichtig herausheben, die Leitungen von den Anschlüssen am Element trennen und ihre Positionen notieren.
d) Wenn es nicht möglich ist, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, muss die Gaszufuhr unterbrochen werden. Die Schublade herausnehmen – vordere Rolle absenken. Ziehen Sie den Herd nach vorn und trennen Sie den Gasschlauch ab. Den Herd so weit nach vorn ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten.
e) Die Befestigungselemente der hinteren Abdeckung entfernen und die Abdeckung abheben. Die Anschlüsse von der Rückseite trennen.
f) Neue Elemente anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Funktion des Grills kontrollieren

Schaltplan



Key

Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz.

Code	*Bezeichnung*
A1	Grillenergieregler
A2	Linkes Grillelement
A3	Rechtes Grillelement
B1	Thermostat (Schalter) , Multifunktionsofen, links
B2	Linken Multifunktionsbackofen Controller
B3	Linkes unteres element ofen
B4	Linkes oberes element ofen (äußer)
B5	Linkes oberes element ofen (inner)
B6	Gebläseelement, Multifunktionsofen, links
B7	Element, Multifunktionsofen, links

Code	*Bezeichnung*
C1	Ofengebläse rechts
C2	Rechts Backofen Thermostat Frontschalter
C3	Rechte Ofenventilators Element
C4	Ofengebläse rechts
D1	Heizplatte Zündung schaltet
D2	Zündfunkengeber
F	Neon
G	Thermischer Auslöser

Code	*Farbe*
b	Blau
br	Braun
bk	Schwarz
or	Orange
r	Rot
v	Voilett
w	Weiß
y	Gelb
g/y	Grün / gelb
gr	Grau

Technische Daten

Dieser Herd gehört der Kategorie II2H3+ an.

Er wird eingestellt auf Erdgas Gruppe H geliefert. G20 mit 20 mbar.

Im Lieferumfang enthalten ist ein Umstellungssatz für die Umstellung auf andere Gase..
INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

DATENSCHILDBEFESTIGUNG: Herdrückseite, Seriennummernschild unter Backofentüröffnung..

Bestimmungsland DE/NL/FR

Strom
230v 50Hz

(Testdrücke siehe Gerätedatenschild)

Abmessungen

Gesamthöhe	mindestens 915mm	max 942mm
Gesamtbreite	1.100 mm (siehe „Aufstellung des Herdes“)	
Gesamttiefe	660 mm (600 mm ohne Handgriffe)	
Platz zur Befestigung	Siehe „Aufstellung des Herdes“	
Mindestraum über Kochstelle	800mm	

Anschlüsse

Gas:	**Strom**
Rp ½ hinten rechts	230V 50Hz

Nennwerte

Gasbrennereingänge basieren auf spezifischem Brennwert

Kochplattenbrennerposition	**Nennleistung**
Links vorne + hinten/rechts hinten	3.0kW
Mitte	5.0kW
Rechts vorne	1.7kW

Backöfen	**Linker Multifunktionsofen**	**Umluftbackofen rechts**
Gebläseelement	2.5kW	2.5kW
Oberes Element	1.2kW	
Bräunungselement	1.15kW	
Unteres Element	1.0kW	

Grill	2.3kW

Backöfen	**Multifunktion**	**Umluft/Heißluft**
Energieeffizienzklasse : **auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)**	B	A
Energieverbrauch bei Standardbeladung	0.90kWh	0.85kWh
Nettovolumen (Liter)	62	67
Typ	Mittel	Groß
Kochzeit bei Standardbeladung	41 Minuten	38 Minuten
Backfläche	1400cm^2	1400cm^2

Maximale elektrische Last bei 230V7,4 kW ungefähre Gesamtsumme inkl. Ofengebläse usw.

Contents

Veiligheid voor alles	**Pagina 29**
Kookplaatbranders	**Pagina 29**
Middenring wok	**Pagina 30**
De uitschuifbare grill	**Pagina 31**
De Ovens	**Pagina 33**
Het fornuis schoonmaken	**Pagina 37**
Problem Oplossen	**Pagina 40**
Installatie	**Pagina 41**
Aansluiten op het gas	**Pagina 43**
Onerhoud en reserveonderdelen	**Pagina 47**
Onerhoud	**Pagina 48**
Technische Gegevens	**Pagina 53**

Veiligheid voor alles

Toegankelijke delen worden bij gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt om te voorkomen dat ze zich verbranden.

Net als mensen heeft ook uw fornuis behoefte aan schone, frisse lucht. De vlammen van de branders geven gassen, hitte en vocht af. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten. Meer informatie vindt u in de Aanwijzingen voor de installatie.

Indien u nog nooit een gasfornuis hebt gebruikt, wordt u aangeraden allereerst het gedeelte 'Algemene veiligheidsvoorschriften ' te lezen.

Gas en elektriciteit aan

Controleer of de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn. Het fornuis gebruikt stroom.

Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u de ovens een uur lang op 240 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Laat de grill 30 minuten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten.

.

Kookplaatbranders

De tekening onder elke knop geeft aan welke brander met die knop bediend wordt. Er is een vonkontstekingssysteem dat werkt als de knop ingedrukt wordt. Elke brander is tevens uitgerust met een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer laat stoppen als de vlam dooft.

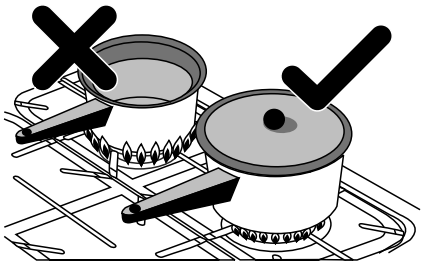
Druk een knop in en draai deze richting het symbool van de dichte vlam (🔥).

Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

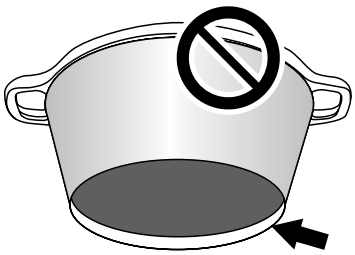
Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen.

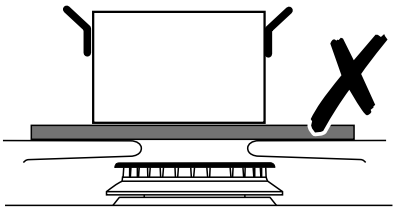
Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit. De open vlam markeert de 'lage stand'. Draai de knop daar naartoe als de inhoud van de pan aan de kook is.



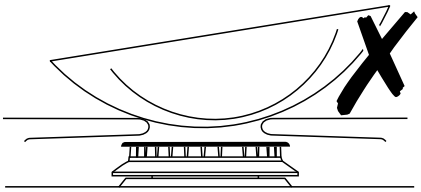
Zorg dat de vlammen onder de pan blijven. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.



Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand.



Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN. Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.



Gebruik geen onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van 1 ei.

Minimale pangroottes

De aanbevolen minimumdiameter voor pannen is 120 mm voor de buitenste branders en 160 mm voor de middelste brander.

Als de bedieningsknop voor de kookplaat ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke kookplaat. Dit is normaal.

Als na het aansteken de vlam van een kookplaatbrander uitgaat, draai deze dan uit en laat de brander een minuut uit voordat u deze weer aansteekt.

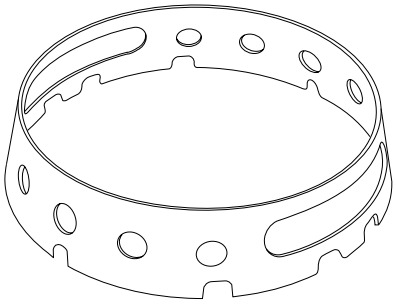
U kunt de branderkop verwijderen voor het schoonmaken, zie 'Het fornuis schoonmaken'.

U moet het fornuisoppervlak rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk afvegen als u gemorst hebt. Probeer dit te doen als de kookplaat nog warm is.

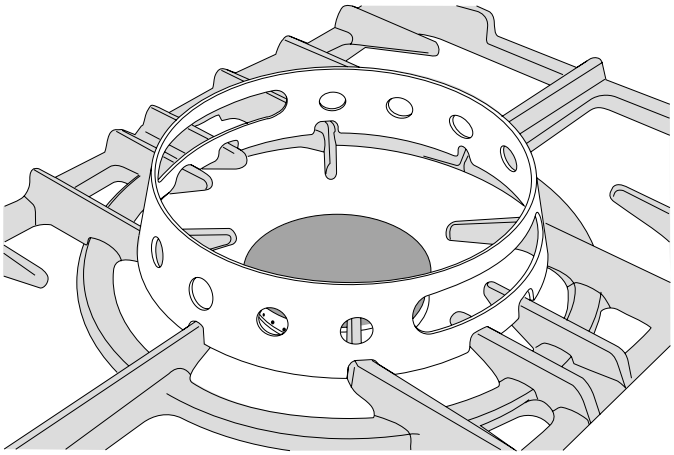
Opmerking:

Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel zoals 'Brasso'.

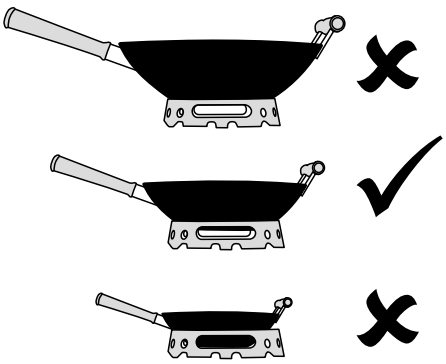
Middenring wok



De wokring is gemaakt voor op de middelste brander. De ring past op geen enkel ander pannenrooster van de branders.



U moet de ring zo plaatsen dat de uitsparingen in de ring precies op de uitstekende branderroosters zitten.

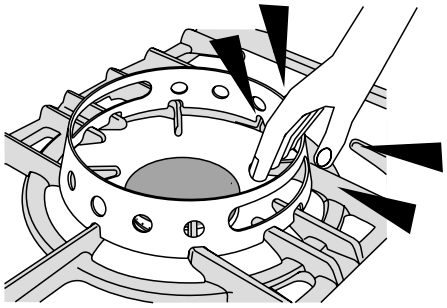


Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is van belang dat de wok stevig staat. Als de wok te groot of te klein is, kan deze niet goed ondersteund worden door de ring.

Om de wok goed te laten verwarmen, moet deze dicht op de brander staan. Daarom bevelen wij aan dat u de wokring niet gebruikt voor een wok met platte bodem.

Als u de ring plaatst, controleer dan of deze goed geplaatst is op de steunvingers van het pannenrooster.

Zorg dat de ring stabiel staat en dat de wok niet scheef op de ring staat.



De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

Koken met de wok

U kunt een wok gebruiken voor vijf traditionele methodes uit de oosterse keuken: -

- ***roerbakken***
- ***aanbakken***
- ***frituren***
- ***stomen***
- ***smoren***

Roerbakken is de bekendste en populairste methode uit de oosterse keuken geworden. Bij dit volledig handmatige proces wordt telkens één ingrediënt per keer toegevoegd. Door de relatief snelle bereidingstijd blijven kleur en voedingswaarden behouden en blijft het eten lekker knapperig.

Bij de andere vier kookmethodes voor de wok hoeft u niet telkens te roeren. Voor deze methodes hebt u een stevigere onderkant nodig omdat er erg heet water of olie in de wok zit. Met de wokring hebt u een grotere stabiliteit bij deze kookmethodes, maar wees voorzichtig.

De uitschuifbare grill™

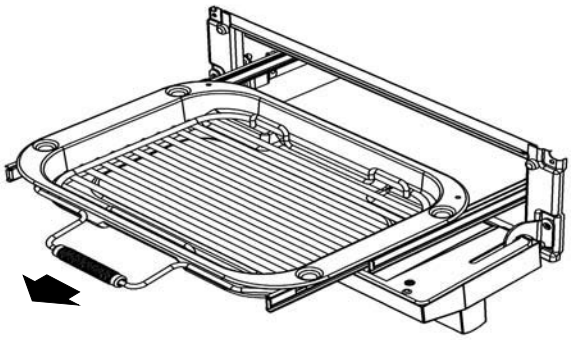
VOORZICHTIG: TIJDENS GEBRUIK VAN DE GRILL WORDEN SOMMIGE VAN DE ONDERDELEN DIE BINNEN BEREIK ZIJN WELLICHT HEET. HOUD JONGE KINDEREN UIT DE BUURT.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat alle verpakkingsmaterialen verwijderd zijn. Vervolgens dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open, om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Zorg dat er voldoende buitenlucht de kamer in komt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten. We raden mensen met ademhalingsproblemen of een allergie aan het gebied tijdens deze actie even te verlaten

De Grill Gebruiken.

Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel.



De grillpan wordt zeer heet wanneer de grill aan staat. Raak de pan of onderzetter uitsluitend aan als u er zeker van bent dat hij is afgekoeld.De grillpan wordt zeer heet wanneer de grill aan staat. Raak de pan of onderzetter uitsluitend aan als u er zeker van bent dat hij is afgekoeld.

Nadat u het eten op het grillrooster hebt geplaatst, schuift u het grilldraagstel de grillkamer in. Zorg dat u het helemaal naar binnen schuift.

	De grill heeft twee elementen die of het gehele gebied van de pan om toelaten worden verwarmd of enkel de rechtse helft
	Om de gehele grill te verwarmen, draai met de wijzers van de klok mee de knop aan positie 3.
	Om de rechtse halve draai te verwarmen het anti met de wijzers van de klok mee.

Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

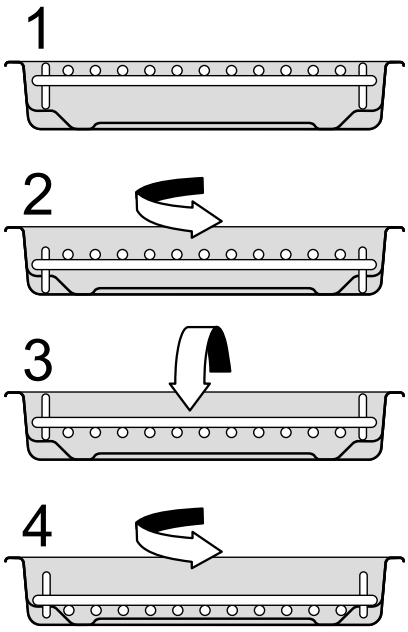
Voor de beste resultaten dient u de grillpan 2 minuten voor te verwarmen. Nadat u het eten op het grillpanrooster hebt geplaatst, schuift u het grilldraagstel naar binnen. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien.

Zorg dat het grilldraagstel helemaal naar binnen is geschoven.

Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

U mag de grill alleen kortstondig aanlaten als de grillpan naar voren getrokken is.

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogtes geplaatst worden door voor- en achterkant en boven- en onderkant te wisselen.

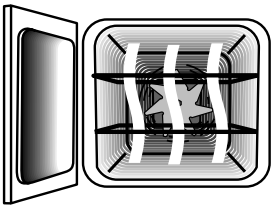


Het grill panvervoer kan gemakkelijk voor het schoonmaken worden verwijderd. Zie ` schoonmakend uw kooktoestel ' sectie deze instructies.

De ovens

Het fornuis wordt heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig dat u de verhittingselementen in de ovens niet aanraakt. Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 230 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Om de geur te laten verdwijnen, moet u ervoor zorgen dat de kamer voldoende geventileerd wordt, door bijvoorbeeld de ramen te openen of de afzuigkap aan te zetten. We raden mensen met ademhalingsproblemen of een allergie aan het gebied tijdens deze actie even te verlaten.

De linkeroven



De linkeroven is een multifunctionele oven. Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en de andere onder de ovenbodem. Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijdert. Voor meer informatie over deze oven raadpleegt u het deel 'Multifunctionele oven'.

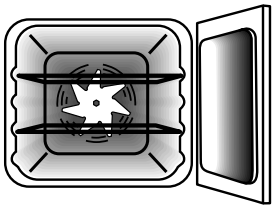
De multifunctionele oven heeft twee knoppen, een functieselectieknop en een temperatuurinstelknop.

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie..

Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.

De rechteroven

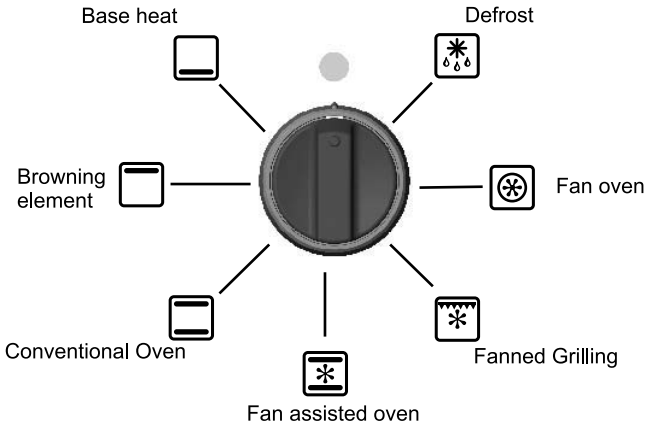


De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven..

De bediening voor de rechtse grote oven zit op de rechterkant van het bedieningspaneel.

Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit.



Functies multifunctionele oven

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.

Ontdooien

Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal ontdooid is voordat u het bakt.

Heteluchtoven

Bij deze functie worden de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Heteluchtgrillen in de oven

Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op een rooster boven een bakplaat die kleiner moet zijn dan een conventionele grillpan. Zo zorgt u voor een betere luchtcirculatie. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert. De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Voor het grillen moet u voorverwarmen bij deze functie.

Heteluchtcombinatieoven

Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

Conventionele oven (hitte van boven en onder)

Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is bovenin de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'heteluchtoven'. U moet daarom ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn tegelijkertijd kunt bakken,

omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

Bruiningselement

Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. Zo worden uw pizza en de bodem van uw hartige taart krokant, en zo kunt u ook de bodem van zo'n taart voorbakken op een laag rooster. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

De rechteroven

De ventilator in de rechteroven circuleert de hete lucht continu, hetgeen leidt tot sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

Beide ovens

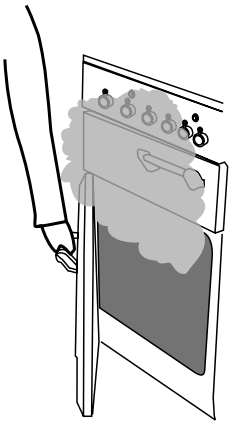
Voordat u de ovens voor het eerst gebruikt, dient u ze een uur lang op 230 °C voor te verwarmen om eventuele productiegeuren te verdrijven. Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is om de geuren te verdrijven, bijvoorbeeld door de ramen open te zetten.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperatuur in uw nieuwe Falcon oven kan anders zijn dan die van uw vorige fornuis.

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, vleespannen en dergelijke dienen in het midden van de ovenrekken in de oven te worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

De aanbevolen maximumafmeting voor een bakplaat is 340 mm bij 340 mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.



Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Laat altijd een beetje ruimte tussen de gerechten op dezelfde rekken; zo kan de hitte er vrijelijk omheen circuleren.

De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het fornuis schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.

Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.

Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.

Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

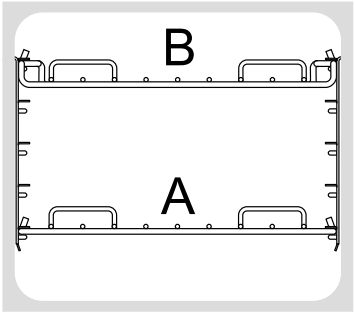
Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.

Stoom

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

De ovenrekken

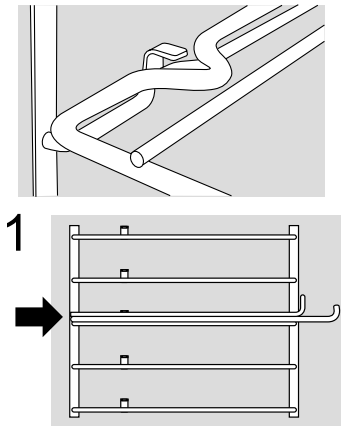
Er zijn 4 standaard ovenrekken en 1 laag rek.



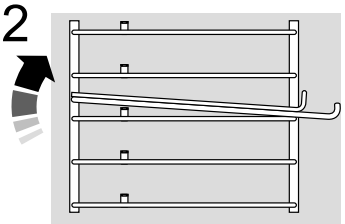
A Standaard rek B Laag rek

Met uitzondering van de bovenste positie in de linker multifunctionele oven, waar alleen het lage rek in past, kunnen alle rekken op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer teruggeplaatst worden.

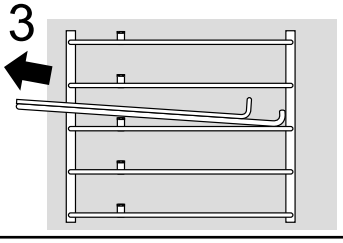
De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten. Plaats bakplaten, cakevormen of ovenschotels altijd midden op het ovenrek. Voor de beste resultaten moet u de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.



U verwijdert een rek door dit eerst helemaal naar achteren te duwen zodat de rekaanslag op de plek zit van de kink in de zijkant van het rek.



Til de voorkant van het rek op zodat het rek over de rekaanslag heen kan.



Trek het rek naar voren.

U plaatst het rek weer door het zo te houden dat de voorkant iets opgetild is en de achterkant van het rek op de zijgeleiders rust. Druk het rek naar de achterkant van de oven en laat dan de voorkant zakken zodat deze op de zijgeleiders rust.

Opslag

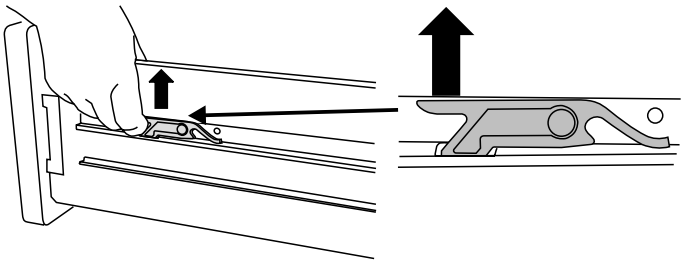
In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten.

U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

Verwijderen van de lade

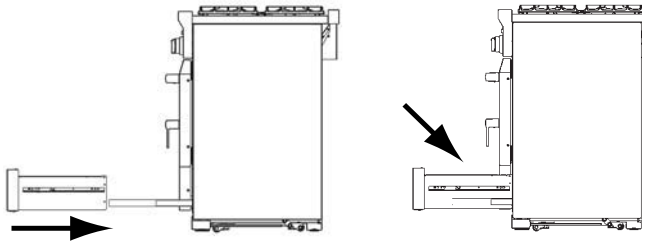
Trek de lade naar voren. Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



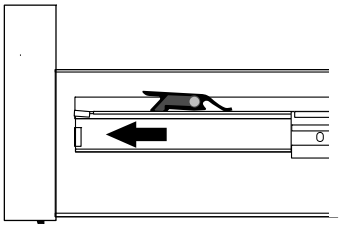
Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

De lade weer terugplaatsen

U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken.



Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten.



Aan beide kanten houdt u de voorkant van de lade vast en trekt u de zijrail naar voren zodat de klemmetjes in hun positie klikken en de lade vastzit in de zijrails.

Het fornuis schoonmaken

Voordat u grondig gaat reinigen, moet u eerst de stroomtoevoer naar het fornuis afsluiten. Denk eraan dat u het na afloop weer aansluit.

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout. Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties. Gebruik geen stoomreiniger voor uw fornuis.

Indien u het fornuis wilt verplaatsen om te kunnen schoonmaken, raadpleeg dan het gedeelte 'Het fornuis verplaatsen'.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Roestvrij stalen kookplaat

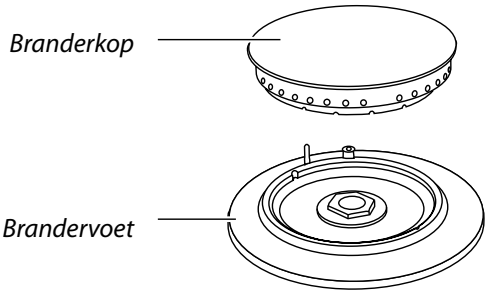
Haal alle potten en pannen van de kookplaat af. Verwijder de pannenroosters op de plaats waar gemorst is en leg ze voorzichtig in een gootsteenbak met warm zeepwater. Veeg de kookplaat schoon.

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers zoals Cif, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel dat geschikt is voor allerlei oppervlakken.

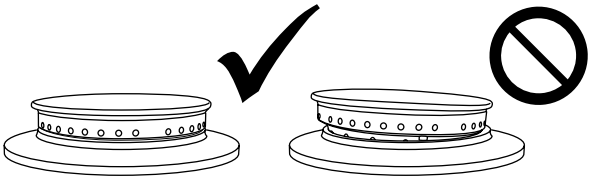
Met koud water afspoelen en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat ze worden teruggeplaatst.

Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.



Als u de branderkop plaatst, zorg dan dat deze goed in zijn voet zit.



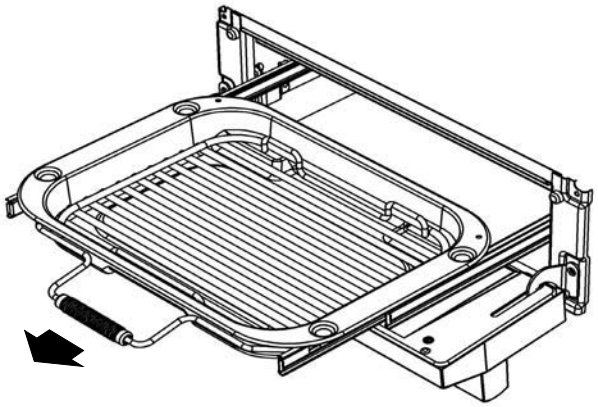
Controleer of de branderpoorten niet zijn geblokkeerd. Als deze verstopt zijn, kunnen hardnekkige deeltjes met een stukje zekeringdraad worden verwijderd.

Uitschuifbare grill

Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijdert voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze zijn afgekoeld.

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten in de gootsteen. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

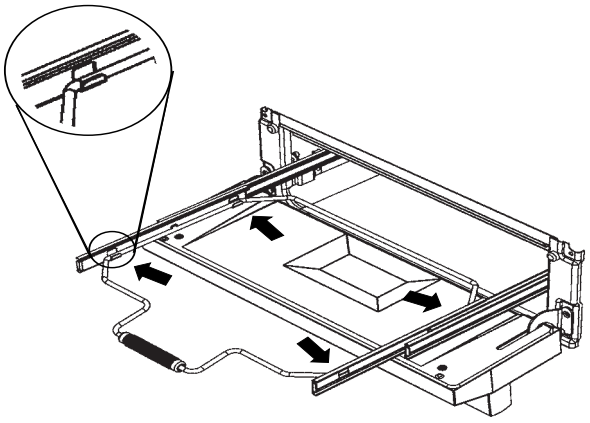
U verwijdert de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken.



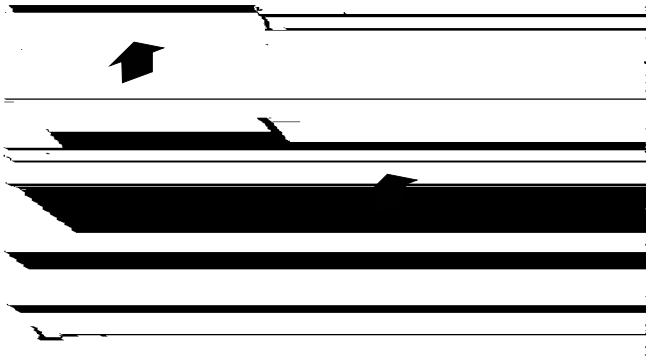
Til de grillpan uit de steun.

De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant.

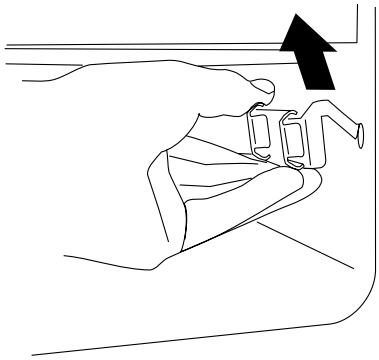
De panelen moeten daarna afgedroogd worden en de oven moet een uur lang op 200°C verwarmd worden. Zo zorgt u ervoor dat de 'Cook & Clean' panelen goed blijven werken.



Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af.



Voor veiligheid, duw de zijsporen terug in de grillkamer. De zijsporen kunnen worden verwijderd om het schoonmaken van de gemakkelijkere grillkamer te maken door hen van de kanten van de grillkamer los te haken. De dia's kunnen schoon met een zachte doek en een mild detergens worden afgeveegd. Gebruik geen schurende substantie. Zet niet de zijagenten in de schotelwasmachine.



Wanneer u hebt geëindigd, haak terug de zijsporen op de kanten van de kamer vast. Om de kadertrekkracht te herstellen steunen de zijsporen voorwaarts en voor elke kant beurtelings, het zijspoor en duwen op het kader in de zijsporen. Vervang de grillpan.

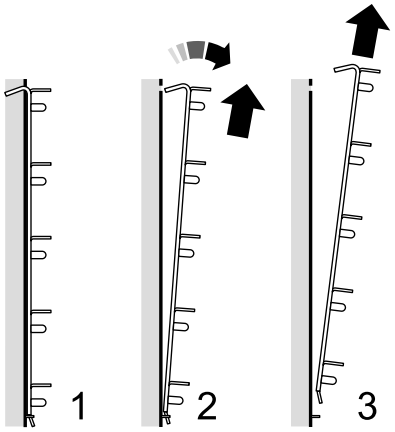
Bedieningspaneel en ovendeuren

Gebruik voor het beste resultaat een vloeibaar reinigingsmiddel.

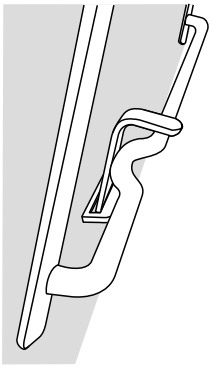
Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek.

Oven

De inschuifrichels voor de rekken aan de zijkanten van de oven kunnen verwijderd worden voor reiniging.



Verwijder eerst de ovenrekken en trek dan de bovenkant van de inschuifrichel op en weg van de zijwand van de oven. Til de richel dan van de locatiebeugel af die onderop de zijkant van de oven zit.



U plaatst de zijrichels weer door eerst het lipje onderop de richel in de gleuf van de locatiebeugel in de zijwand van de oven te plaatsen.

Daarna plaatst u de bovenkanten van de zijarmen in de gaten bovenin.

De panelen van de zijwanden van de oven zitten vast en kunnen niet verwijderd worden. Ze hebben een deklaag van speciaal email dat deels zelfreinigend is.

De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken beter bij temperaturen boven de 200 °C. Als u voornamelijk met lagere temperaturen bakt, verwijder dan af en toe de inschuifrichels en veeg de panelen af met een pluisvrije doek en een heet sopje.

Gebruik geen staalwol (of andere stoffen die wellicht krassen op het oppervlak maken). Gebruik geen ovenreinigingsdoekjes.

Het fornuis verplaatsen

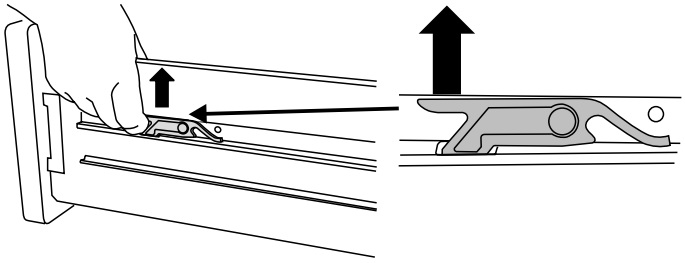
Sluit de stroom af.

Het fornuis is zwaar en dient wellicht door twee mensen te worden opgetild.

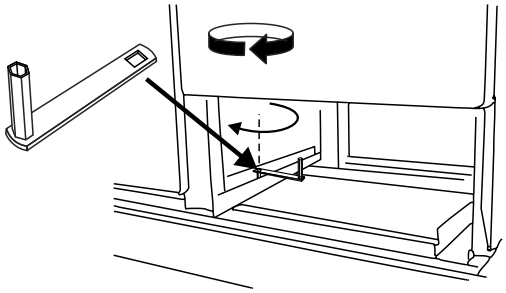
Het fornuis is voorzien van één wieltje aan de voorkant en twee aan de achterkant. Daarnaast heeft hij aan de voorkant twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid.

Het voorste wieltje kan naar beneden worden gedraaid om te helpen bij het verplaatsen van het fornuis. Het nivelleerwerktuig voor dit wieltje moet u in het compartiment van de opberglade bewaren. Indien u het nivelleerwerktuig niet kunt vinden, dient u contact op te nemen met de installateur. Raadpleeg het begin van het onderdeel 'Installatie' van deze handleiding, hier dienen hun gegevens vermeld te staan.

Verwijderen van de lade
Trek de lade naar voren. Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails.



Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

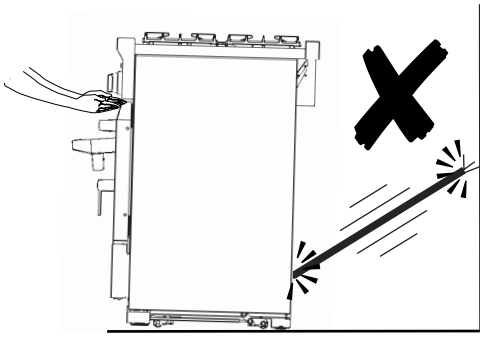


Plaats het werktuig als afgebeeld.

Draai het nivelleerwerktuig twee volle slagen (180°) rechtsom. Het hoort stroef te zijn. Naarmate het wieltje zakt, komt de voorkant van de oven iets omhoog.

Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u het fornuis goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst.

Houd de oven tijdens het verplaatsen niet vast aan de handrail, deurhendels of bedieningsknoppen.

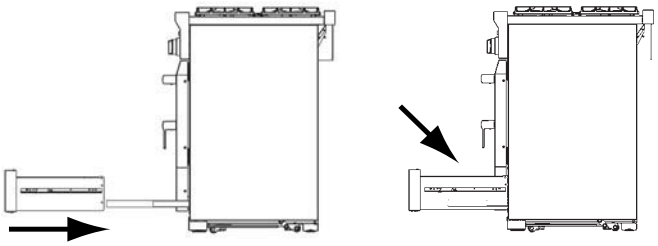


Verplaats de oven stukje bij stukje en controleer telkens of de gasslang niet is blijven haken. Zorg er tijdens het verplaatsen van het fornuis steeds voor dat de stroomkabel en de gasleiding voldoende speling hebben.

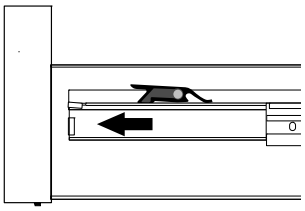
Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis er voorzichtig uit trekt.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, laat u het van de rollers komen door het nivelleerwerktuig linksom te draaien. Dit is belangrijk. Het voorkomt dat het fornuis wegrolt tijdens gebruik.

De lade weer terugplaatsen
U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken.



Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten.



Aan beide kanten houdt u de voorkant van de lade vast en trekt u de zijrail naar voren zodat de klemmetjes in hun positie klikken en de lade vastzit in de zijrails.

Problemen oplossen

Er komt stoom uit de oven
Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de ovendeur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

De ovenventilator maakt geluid
De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?
Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?
U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven brengen kosten in rekening voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan
De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer eens op een andere temperatuur te bakken.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven
Gebruik geen bakvormen of -platen die groter zijn dan 340 mm x 340 mm.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert
Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

De grill werkt niet goed
Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treeft? Zet u de pan neer op de inschuifrichels en niet op de onderkant van de grillruimte? Is de grillplaat helemaal tot aan de aanslag teruggeduwd?

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen.
Is de stroom aangesloten?

Zit er vuil op de ontstekingselektrodes of de sleuven van de branders?

Zijn de branderkappen goed aangebracht?

Kookplaatbranders gaan niet aan
Als slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Geven de elektrodes vonken af als u de bedieningsknop indrukt? Zo nee, controleer dan of de stroomtoevoer in orde is.

Installatie

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Zie het gegevensplaatje van het fornuis.

Controleer het gegevensplaatje om te bepalen voor welk soort gas het fornuis geschikt is.

Ombouwen

Het apparaat is geleverd als:

G 20 20millibar CAT 112H 3+

Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten. Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Zie de ombouwinstructies die bij de ombouwset meegeleverd worden. U wordt verzocht na het ombouwen van het apparaat de gasombouw-sticker over het juiste gebied van het gegevensplaatje te plakken. Daarmee wordt het gastype vermeld waarvoor het apparaat op dit moment geschikt is.

Veiligheidsvoorschriften / -vereisten

Het fornuis dient door een bevoegd persoon te worden geïnstalleerd. De installatie dient overeen te komen met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.

Installeer het fornuis in een goed geventileerde ruimte.

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Het dient in overeenstemming met de huidige installatievereisten te worden geïnstalleerd en aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

De plaatselijke voorschriften betreffende ventilatie dienen te worden nagekomen, maar enkel als minimum:

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam of iets soortgelijks dat open kan, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd in kamers met een volume van onder 20 m^3. Indien het fornuis in een kamer met een volume van onder 5 m^3 wordt geïnstalleerd, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 100 cm^2 vereist; indien het wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van 5 t/m 10 m^3, is een ventilatiekanaal met een effectief oppervlak van 50 cm^2 vereist; en kamers met een volume van boven 11 m^3 vereisen geen ventilatiekanaal. Indien de kamer echter is voorzien van een buitendeur is een ventilatiekanaal niet noodzakelijk, ook niet indien het volume tussen 5 m^3 en 10 m^3 ligt. Indien er in de kamer tevens andere apparaten staan die gas verbruiken, is wellicht meer ventilatie vereist.

Het fornuis plaatsen

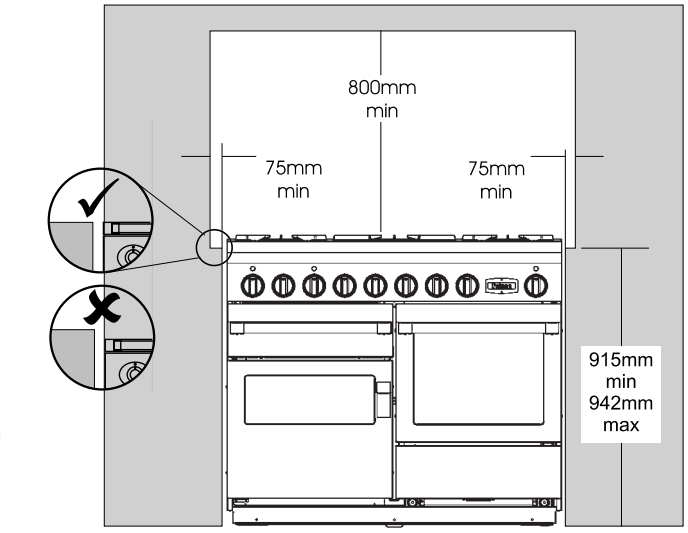
Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.

OPMERKING: Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag niet worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

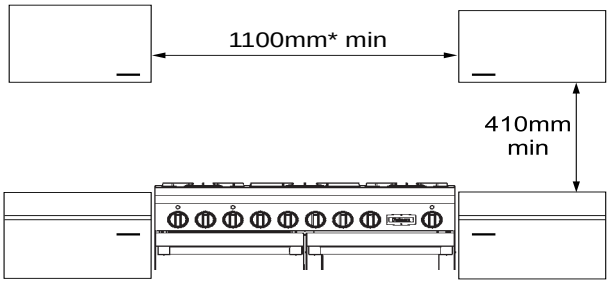
Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.



De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

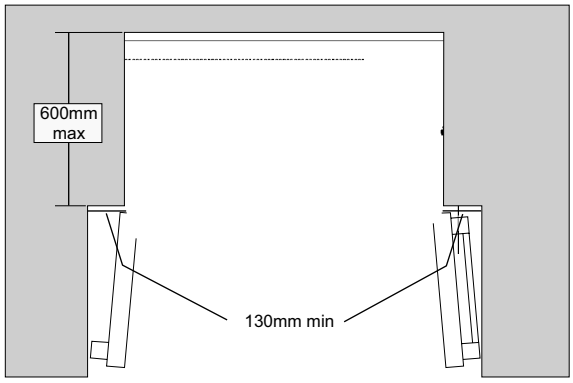


*Alle afzuigkappen dienen geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de instructies van de afzuigkapfabrikant.

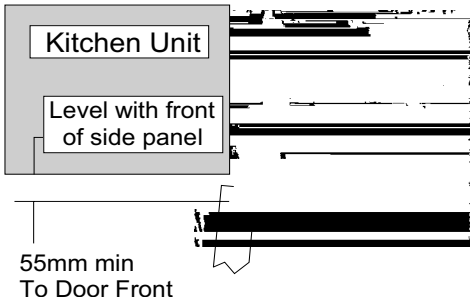
Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65° C boven de kamertemperatuur.

Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1115 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de keukenkastjes aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aan te brengen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.



Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen.



De voorkant van het fornuis moet met gesloten ovendeuren ongeveer 50 mm uit blijven steken ten opzichte van naastgelegen kastjes, zodat de ovendeuren volledig open kunnen.

Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

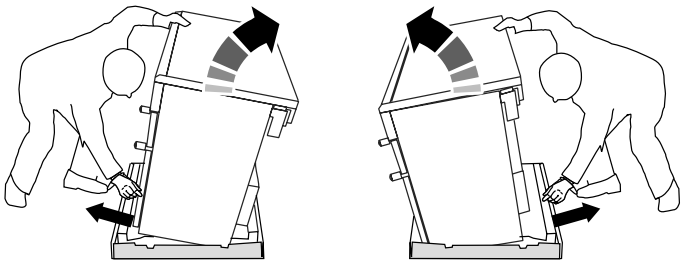
Snijd de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

Het fornuis verplaatsen

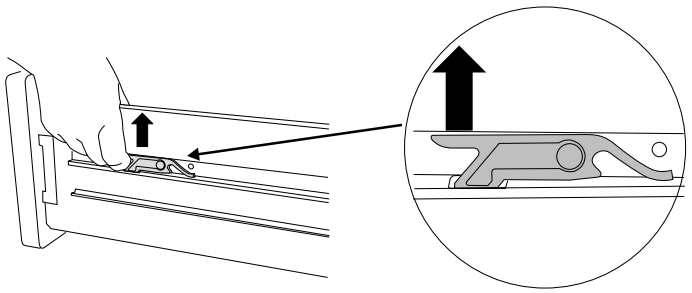
Het fornuis is erg zwaar. Pas goed op.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt. U zult het nivelleerwerktuig nodig hebben.

Kantel het fornuis vanaf de achterkant naar voren en verwijder de achterste helft van de polystyreen basisverpakking.

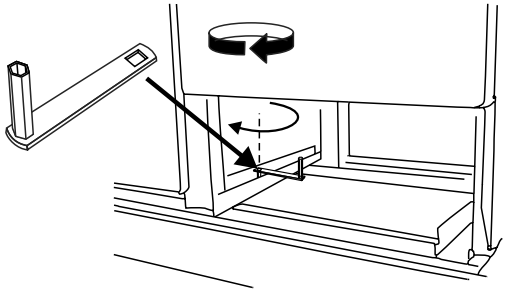


Herhaal vanaf de voorkant en verwijder de voorste helft van de poly-basis. Trek de lade zo ver mogelijk uit.



Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails. Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie is afgerond

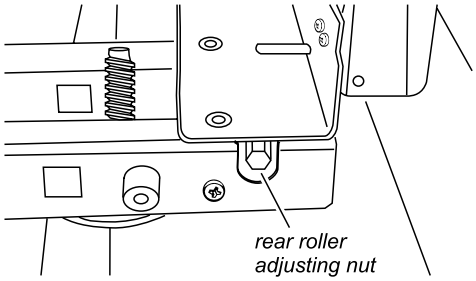
Leg het nivelleerwerktuig op de hieronder getoonde wijze op het rechthoekige waterpasinstrument.



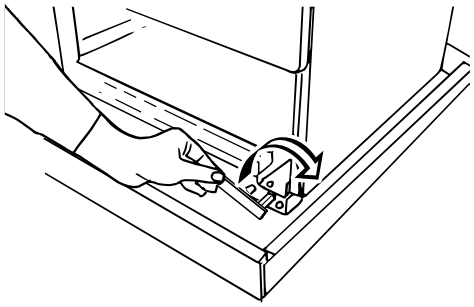
LAAT HET VOORSTE WIELTJE ZAKKEN door 14 keer volledig (360°) naar rechts rond te draaien. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 56 keer draaien en verwijderen).

LAAT NU DE TWEE ACHTERSTE WIELTJES ZAKKEN.

Leg eerst het nivelleerwerktuig op de hieronder getoonde manier op de zeshoekige stelmoer.

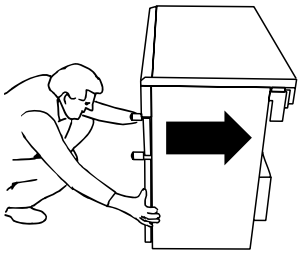


Draai 10 volledige (360°) slagen naar rechts. (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen).



Let op dat u BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Duw het fornuis voorzichtig naar achteren op zijn plaats langs de hardboard strips. Pas op dat u de stroomkabel niet beschadigt. Duw het fornuis tot vlakbij de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.



Ombouwen voor gebruik met een andere gassoort

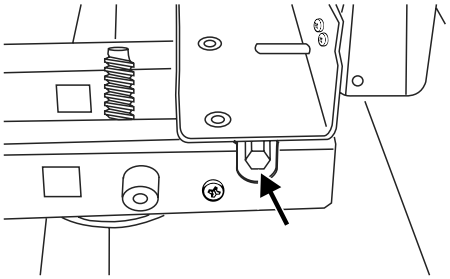
Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden wij aan dit nu te doen. Zie de ombouwinstructies die bij de ombouwset F108300 meegeleverd worden.

Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De wieltjes kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig.



Stel de hoogte van het voorste wieltje af om het fornuis waterpas te stellen. Draai met de wijzers van de klok mee om het fornuis omhoog te brengen of tegen de wijzers van de klok in om het fornuis te laten zakken.

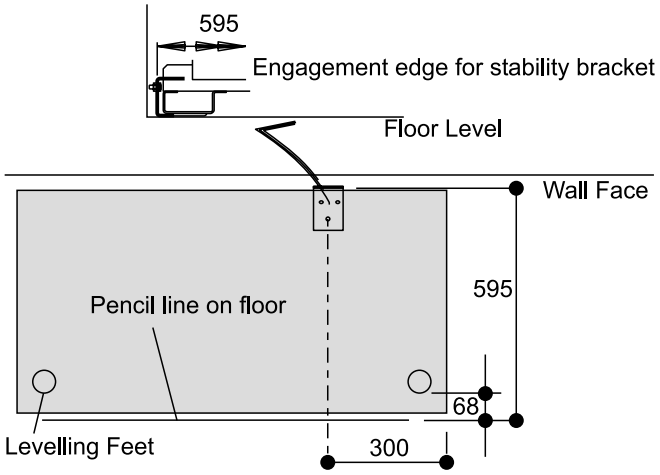
Als u vindt dat het fornuis op de juiste hoogte staat en waterpas is, dient u de stelmoer van het voorste wieltje één slag te draaien om de voorkant van het fornuis iets op te tillen. Schroef de voorste voetjes naar beneden tot ze de vloer raken. Draai de stelmoer van het voorste wieltje tegen de klok in om het voorste wieltje omhoog te brengen zodat de voorkant van het fornuis op de voetjes steunt, niet op het voorste wieltje. Dit voorkomt dat het fornuis per ongeluk wegrolt tijdens gebruik.

Aansluiten op het gas

Een stabiliteitsklem aanbrengen

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht (niet bijgeleverd). De klem dient te worden bevestigd aan het gebouw en dient los te koppelen zijn zodat het fornuis kan worden uitgetrokken voor reiniging en onderhoudsdoeleinden.

Volg voor het aanbrengen van een stabiliteitsklem zowel deze instructies als het bij de klem geleverde foldertje.

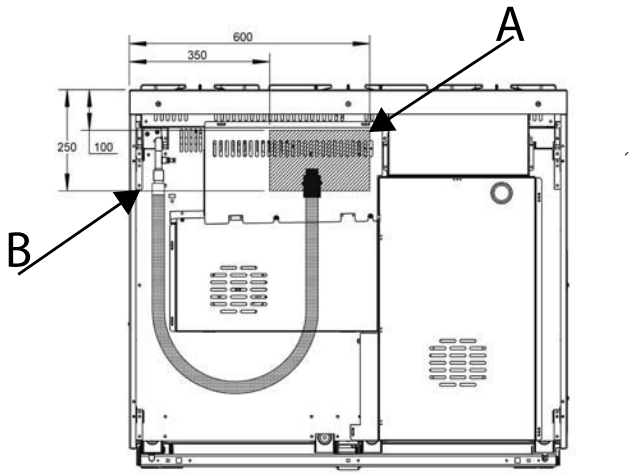


a) Plaats het apparaat en zet het waterpas.
b) Trek met een potlood 68mm vanaf de voorste rand van de stelvoeten een streep.
c) Zet een markering op 300 mm van de rechterkant van het apparaat om de middellijn van de klem aan te geven.
d) Verwijder het apparaat.

e) Zet een markering op 595 mm om de voorkant van de onderste klem te bepalen. Bevestig de klem aan de vloer.
f) Meet de hoogte van het vloerniveau tot de bovenkant van het achterste kanaal. Tel hier 3 mm bij op en monteer de stabiliteitsklem op deze hoogte (dus van vloerniveau tot de onderkant van het bovendeel)

Aansluiten op het gas

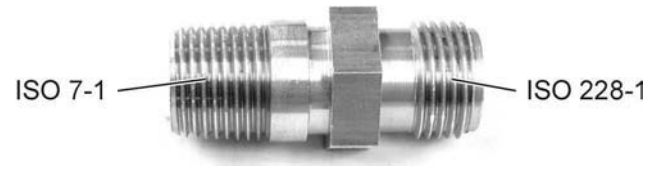
De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht. De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt.



achteraanzicht
A positie voor koppelstuk gastoevoer
B gasinlaat fornuis

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De eindaansluiting van de gasvoeding dient idealiter in het gearceerde gedeelte van de afbeelding van de achterkant van het fornuis te vallen. Hoewel u een 900 mm slang kunt gebruiken, biedt een slang van 1250 mm iets meer flexibiliteit bij het plaatsen van de bajonetsluiting. Ook is het fornuis gemakkelijker te verplaatsen. De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang naar beneden hangt..

De inhamverbinding op het kooktoestel is ISO interne 7-1. Als u een verbinding vereist van ISO 228-1 vind ISO 7-1 aan de schakelaar van ISO 228-1 in de omzettingsuitrusting. Pas een geschikte draad verzegelende samenstelling op het eind van ISO toe 7-1.



Schroef de schakelaar in de kooktoestelinham tot het vast vinger is. Gebruikend twee geschikte hulpmiddelen, wordt op de inham op het kooktoestel om ervoor te zorgen het vast gehouden en op de schakelaar, haalt de schakelaar in de inham op het kooktoestel aan. Minimum torsie15Nm. Maximumtorsie 20Nm verbindt de slang met de schakelaar.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt.

Voor aardgas dient de slang te voldoen aan B.S.669.
Voor LPG dient de slang geschikt te zijn voor een druk van 50 mbar en een temperatuurstijging van 70° C en voorzien te zijn van een rode streep, band of label.

Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

Schroef het einde van de slang met de schroefdraad in de gasinlaat aan de onderkant van het aansluitblok aan de achterkant van het fornuis.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Druktesten

De gasdruk kan worden gemeten bij het drukproefpunt naast de gasinlaat. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

Raadpleeg de ombouwinstructies voor drukinstellingen.

Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

Aansluiten op de elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

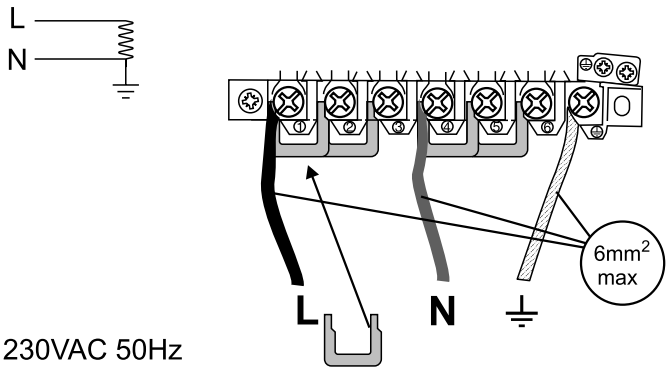
WAARSCHUWING: HET FORNUIS DIENT TE WORDEN GEAARD

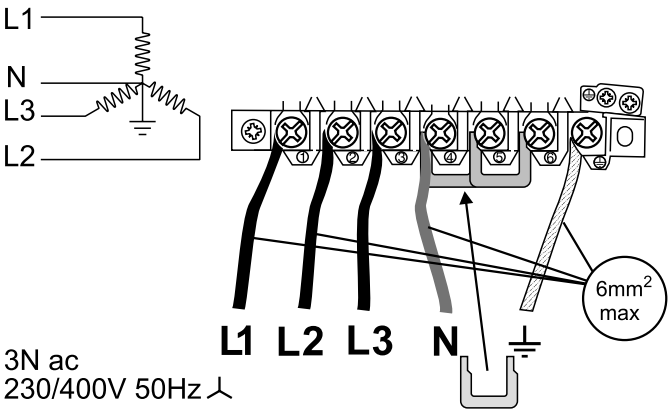
Opmerking

Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen. Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het apparaat bedraagt ongeveer 7,4 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen. U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Verwijder eerst het beschermingspaneel van de ovenventilator - raadpleeg “Aansluiten op het gas tekening”.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten voor de betreffende soort stroomvoeding.





Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Kookplaat

Controleer de branders één voor één. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Er is ook een vonkontstekingssysteem dat werkt als de knop wordt ingedrukt.

Voor elke brander moet u de knop indrukken en deze draaien naar het gesloten vlam symbool

(🔥).

De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uit-stand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Grill

Doe de grilldeur open. Draai de grillknop aan en controleer of de grill warm wordt.

Ovencontrole

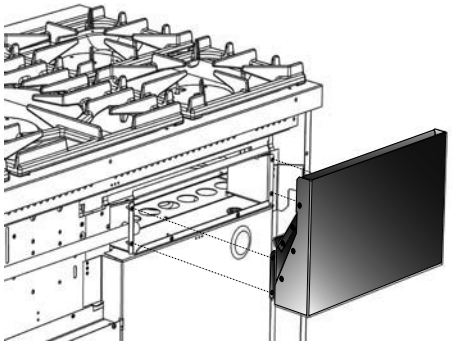
Zet de ovens aan en controleer of ze warm worden. Zet de ovens uit.

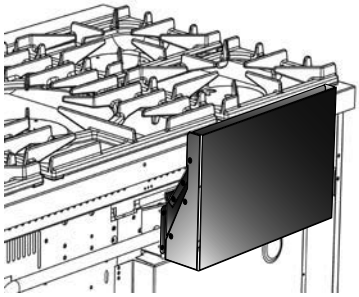
De plint monteren

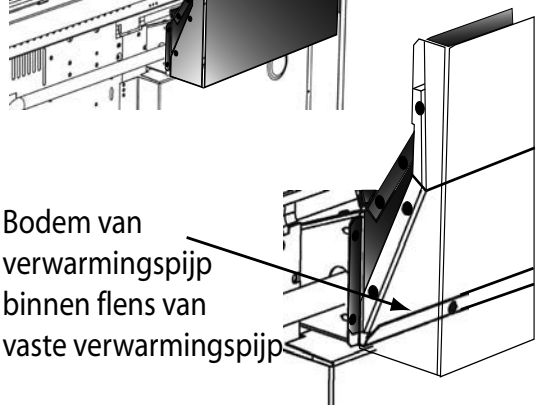
Verwijder de drie schroeven onderaan de voorkant van het fornuis. Zoek de schroeven met de juiste kleur in het aparte pakje en bevestig deze.

Rookkanaal

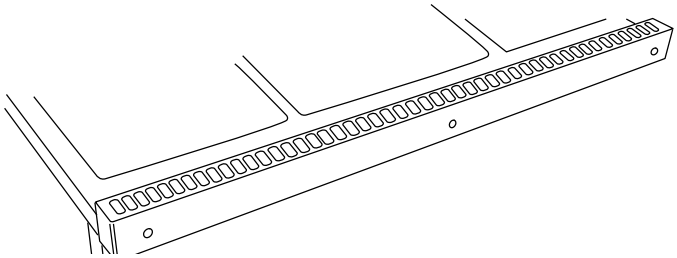
Verwijder de vier schroeven van het grill-rookkanaal en de twee schroeven die bevestigd zijn aan het verwijderbare rookkanaal. Bevestig het verwijderbare rookkanaal aan het apparaat volgens de tekening en zorg ervoor dat de bodemflens van het verwijderbare rookkanaal binnen het vaste rookkanaal valt. Zet vast met zes schroeven.





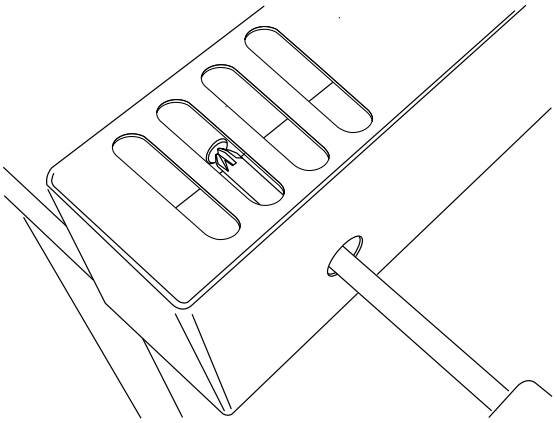


Installeren van het rookkanaalrooster



Het rookkanaalrooster is apart verpakt.

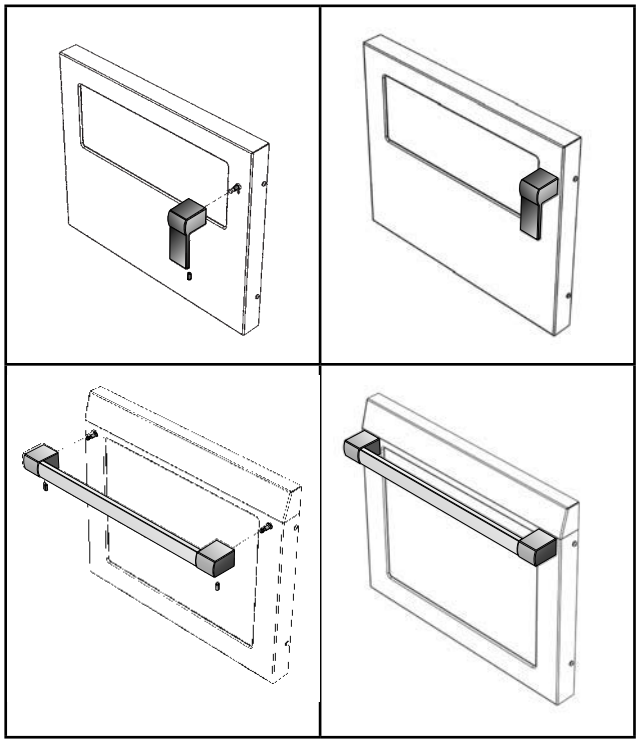
De grotere gaten aan de zijkanten dienen voor toegang met een schroevendraaier en moeten naar achteren zitten. Gebruik de meegeleverde schroeven en moeren om het rooster op zijn plaats te houden.



Bovenaanzicht

Deurhandvatten

Plaats de handvatten over de handvatpinnen en houd hierbij de stifttap naar beneden, terwijl u het handvat stevig tegen de deur drukt. Draai de stifttappen vast.



Zet de lade weer terug.

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden. Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

De deur afstellen

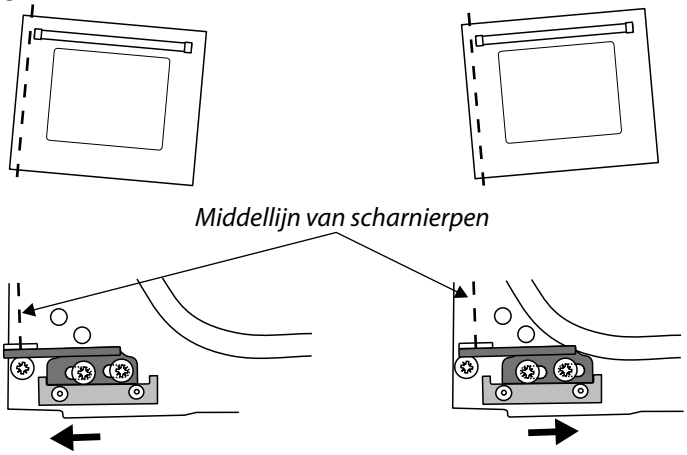
Controleer de ophanging van de deuren. De ovendeuren hebben regelbare scharnieren.

Hoek van ovendeur instellen

Het onderste scharnier van de deur kan ingesteld worden zodat u de hoek van de deur kunt wijzigen.

Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier. Draai de scharnierschroeven weer aan.

Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven



Ovendeur voor de duidelijkheid weggelaten

Klantenzorg

Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

Onderhoud en reserveonderdelen

Vul de gegevens van het apparaat hieronder in en bewaar ze goed zodat ze later makkelijk teruggevonden kunnen worden. - deze informatie stelt ons in staat precies vast te stellen welk apparaat u heeft, zodat wij u goed kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het fornuis voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Voedingstype:
Naam van het fornuis::
Kleur fornuis*:
Serienummer apparaat*
Naam en adres winkel
Datum aankoop::
Naam en adres installateur:
Datum installatie:

* Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het fornuis vermeld.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het fornuis, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het fornuis op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

Indien de garantieperiode van het fornuis verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht voorrijkosten in rekening.

Indien u een technicus oproept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor te laten betalen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor moeten betalen.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze fornuizen gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen. Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkelier.

HET ONDERHOUDEN - DE WAARSCHUWING MAAKT VAN ELEKTRICITEIT EN GAS LOS ALVORENS TE ONDERHOUDEN. HET TOESTEL VAN DE CONTROLE IS VEILIG WANNEER U HEBT GEËINDIGD

Onderhoud

1 Onderhoud

Bij onderhoud aan of vervanging van gasdragende onderdelen moet u de gastoevoer afsluiten voordat u hieraan begint.

Controleer na het onderhoud of het fornuis gasdicht is. Gebruik geen afwasmiddel om op gaslekken te controleren – het kan corrosie veroorzaken. Gebruik producten die speciaal bedoeld zijn voor lekdetectie.

Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.

Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende dingen verwijdert: bedieningspaneel, zijpanelen, kookplaatbak of elektrische onderdelen of beschermingen.

Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

Opmerking - Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

VOORDAT U GASHOUDENDE ONDERDELEN ONDERHOUDT: SLUIT DE GASTOEVOER AF.

2 Verwijderen van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit. Trek het fornuis naar voren zodat u overal goed bij kunt.

a) Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
b) Verwijder de koperen venturi in het midden van elke branderring op de kookplaat.
c) Verwijder bedieningspaneel volgens '3'.
d) Verwijder de acht schroeven waarmee de kookplaat bevestigd is.
e) Verwijder de ring van de kookplaat en ontkoppel de vonkontstekingskabel van de vonkelektrode.
f) Til de kookplaat op van het fornuis.
g) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de zwarte isolatiekousen over de elektrodes geplaatst worden.

3 Verwijderen van het bedieningspaneel

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Verwijder de bedieningsknoppen van alle kranen.
b) Open de deuren van de grill en de rechteroven. Verwijder de vier bevestigingen onder het bedieningspaneel en de drie bevestigingen aan de achterrand van het bedieningspaneel.
c) Trek het bedieningspaneel naar boven en naar buiten. Verwijder de aansluitingen van de achterkant van de drie neons.
d) Herplaats alle onderdelen in omgekeerde volgorde.
e) Raadpleeg het bedradingsschema als u de bedrading weer verbindt.

4 Verwijderen van een paneel aan de buitenkant

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
b) Verwijder de borgschroef aan de bovenste voorrand en de twee bevestigingen aan de achterkant van het zijpaneel. Verwijder de onderste borgschroef onder de rand in de voorste hoek van het paneel.
c) Verwijder het paneel door het van de eenheid af te trekken. Ondervindt u moeilijkheden, dan is het wellicht nodig de twee dichtstbijzijnde branders en koperen venturi's los te draaien, zoals vermeld in deel 2.
d) Herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg dat beide venturi's goed vastzitten.

5 Verwijderen van een oven of grill neon

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
b) Verwijder de betreffende neonaansluiting en draai de moer los waarmee de neon aan het bedieningspaneel vastzit.
c) Herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de vervangingsneon goed werkt.

6 Verwijderen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
b) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
c) Open de juiste ovendeur en verwijder de ovenrekken.
d) Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afdekking kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op.
e) Verwijder de aardeklemmen waar van toepassing

Rechter oven

Verwijder de twee bevestigingen waarmee de thermostaatampulbescherming vastzit. Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Linkeroven

Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaatampul vastzit aan de ovenventilatorafdekking aan de achterkant van de oven. Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder beide afschermkasten door de bevestigingsschroeven te verwijderen en licht deze op. Zorg dat de thermostaatcapillair los komt van de oven.

d) Maak de bedrading los van de thermostaat en verwijder de twee bevestigingen die de bediening aan de montageplaat vasthouden.
e) Plaats de vervanging en herplaats in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven vastgeklemd zit, centraal tussen de klemmetjes. Controleer of de thermostaat goed werkt.

7 Verwijderen van een grillbediening

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
b) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.

c) Maak de bedrading van de bediening los. Maak de bevestigingen los waarmee het apparaat aan de montageplaat vastzit.
d) Plaats de nieuwe ventilator en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of het nieuwe apparaat goed werkt.

8 Verwijderen van een afslagthermostaat voor de oven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.
a) Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afdekking kunt. Verwijder de afdekschroeven en til de afdekking op.
b) De bediening bevindt zich op de aardplaat naast de ovenelementaansluitingen.
c) Maak de thermostaatbedrading los. Maak de bevestigingen los waarmee de thermostaat aan de aardplaat vastzit en verwijder de thermostaat.
d) Bevestig de nieuwe bediening en plaats weer terug in omgekeerde volgorde.

9 Verwijderen van een kookplaatkraan

a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
b) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
c) Maak de veiligheidsmechanismekabel (FSD-kabel) los van de achterkant van de kraan. Maak de compressiebevestiging los aan de achterkant van de kraan. Verwijder de bevestigingen waarmee de kraan aan de gasrail vastzit. Maak de bedrading van de ontstekingsschakelaar los.
d) Verwijder de kraan. Verwijder de pakkingdichting en gooi deze weg. Plaats de nieuwe pakkingdichting op de vervangingskraan.
e) Herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is. Controleer de ontsteking van de kookplaat.

10 Een ontstekingsschakelaar verwisselen

Verwissel de gaskraan volgens de instructies in deel 9.

11 Een branderinjector van een kookplaat verwijderen

a) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
b) Verwijder de injector rechtstreeks van de branderkap.
c) Plaats de juiste injector.
d) Herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of het fornuis gasdicht is.

12 Verwijderen van een vonkelektrode van een kookplaatbrander

a) Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
b) Maak de ring-venturi los en haal de ring van de kookplaat. De ontstekingsdraad wordt nu door het gat voor de elektrode getrokken.
c) Ontkoppel de vonkelektrode van de ontstekingsdraad.

Opmerking

Zorg ervoor dat de ontstekingsdraad niet terug in het gat valt.

d) Maak de vonkelektrode los van de ring door de veerklem en veer te verwijderen.
e) Monteer de nieuwe elektrode aan de branderring. Zorg ervoor dat de veer en klem op de juiste plaats zitten. Zorg ervoor dat de zwarte isolatiekous over de elektrode geplaatst wordt wanneer u de elektrodekabel weer aansluit.
f) Herplaats in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking.

13 Verwijderen van een kookplaatbrander

a) Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
b) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
c) Verwijder de moer waarmee de brander aan het steunkanaal zit.
d) Verwijder de bevestigingen waarmee het steunkanaal aan het chassis zit. Haal het kanaal van het fornuis af.
e) Maak de compressiebevestiging los waarmee de brander op de gasleiding is aangesloten. Verwijder de brander van het fornuis.
f) Plaats weer terug in omgekeerde volgorde. Controleer of er geen gaslekkage is en de brander goed werkt.

14 Verwijderen van de ovendeur

a) Open de ovendeur.
b) Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier aan het voorste frame van het apparaat vastzit.
c) Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen.
d) Herplaats in omgekeerde volgorde.

15 Verwijderen van de grilldeur

a) Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
b) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
c) Verwijder het bedieningspaneel zoals vermeld in deel 3.
d) Verwijder linkerzijpaneel zoals beschreven in deel 4.
e) Verwijder de plint (4 schroeven).
f) Verwijder de verticale afdekking in het midden tussen de ovens (5 schroeven).
g) Verwijder de 2 verzonken schroeven (1 aan elke kant) waarmee de scharnierarmen aan de voorkant van de grillkamer zitten.

Opmerking

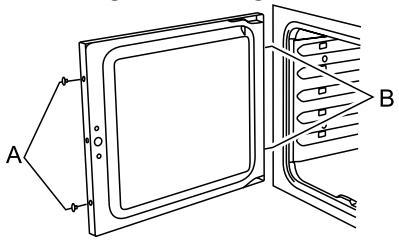
De scharnierarmen van de deuren hebben springveren. Verwijder de grilldeur voorzichtig en bewaar de pakkingen.

h) Herplaats in omgekeerde volgorde. Zorg dat de pakking bevestigd wordt tussen de scharnierarm en de voorkant van de grillkamer. Controleer de werking van de deur.

16 Verwijderen van het buitenste deurpaneel van de oven

a) Open de ovendeur.

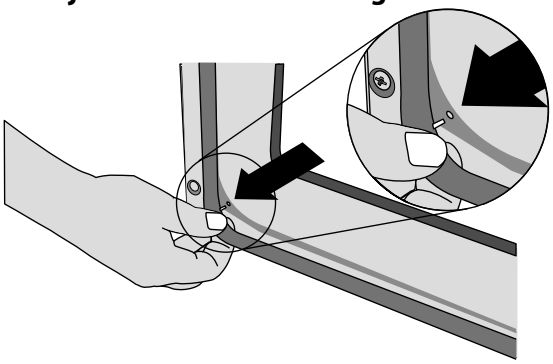
b) Verwijder twee schroeven 'A' en twee schroeven 'B' uit de deur.
c) Verwijder het buitenste deurpaneel.
d) Maak de moeren los waarmee de hendel aan het deurpaneel zit. Bevestig de hendel aan het nieuwe deurpaneel.
e) Plaats het vervangingspaneel in de binnenste deur van de oven.
f) Herplaats in omgekeerde volgorde.



17 Verwijderen van de deurklink

a) Verwijder het buitenste deurpaneel van de oven zoals beschreven in deel 16.
b) Verwijder de bevestigingen waarmee de klink aan het binnenste deurpaneel vastzit.
c) Plaats de vervangingsklink en plaats alles in omgekeerde volgorde weer terug.
d) Controleer of de deur goed werkt.

18 Verwijderen van de afdichting van de ovendeur



a) Open de ovendeur. De afdichting wordt op zijn plaats gehouden door kleine haakjes aan de achterkant. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot die haak los is.
b) Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door. Gebruik kracht als de haken stijf zijn, want de oude afdichting wordt toch weggegooid.

c) Bij het plaatsen van een nieuwe afdichting plaatst u de afdichtingsaanhechting aan de onderkant. Haak de nieuwe afdichting in één van de hoekgaten in de deur en ga verder de deur rond, haak na haak vastklemmend.

19 De grendelhouder van de ovendeur afstellen

a) Open de ovendeur en draai de borgmoer aan de onderkant van de houder los.
b) Stel de houder naar binnen of buiten af tot de gewenste deurwerking bereikt is.
c) Draai de borgmoer weer vast.

20 Verwijderen van de vonkgenerator van de kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.
a) Trek het fornuis naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van het fornuis. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.
b) Maak de klemaansluitingen los en onthoud goed hoe deze zaten.
c) Maak de bevestigingen los waarmee de vonkgenerator vastzit en verwijder de eenheid.

21 Verwijderen van de elektrodekabels van de kookplaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.
Trek de eenheid naar voren zodat u bij de achterkant van het fornuis kunt.
a) Verwijder de pannenroosters, kookplaataccessoires en branderkoppen.
b) Verwijder de kookplaat volgens de instructies in deel 2.
c) Verwijder de afschermkast en maak alle HV-kabels los bij de generator.
d) Trek de samengebundelde HV-kabels omhoog via de achterste staander.
e) Vervang en herbevestig de nieuwe samengebundelde kabels in de achterste staander.
f) Plaats de kabels weer terug in de achterste staander.
h) Sluit de kabels weer aan op de elektrodes van de generator en de kookplaat en zorg ervoor dat de zwarte isolatiekous over de elektrode getrokken wordt.
g) Herplaats in omgekeerde volgorde en controleer de ontsteking

22 Verwijderen van binnenste achterwand van oven

a) Open de ovendeur. Voor de linkeroven schroeft u de 2 bevestigingsschroeven van de thermostaatampul los. Verwijder de bevestigingen waarmee het achterste binnenpaneel vastzit aan de achterkant van de oven.
b) Haal het verwijderbare paneel weg.
c) Herplaats in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de bevestigingsschroeven goed vastzitten.

23 Verwijderen van een ovenventilator

Schakel de stroom naar het apparaat uit.
a) Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten aan de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.
b) Verwijder de bedrading van de ventilator en onthoud goed hoe deze zat.
c) Verwijder de binnenste achterkant zoals beschreven in deel 22.
d) Houd de ventilatorschoepen vast en maak de middelste moer (linkse schroefdraad) los, alsmede de koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring.

e) Maak de bevestigingen los waarmee de ventilator vastzit en verwijder deze uit de achterkant van het gat.
f) Plaats de nieuwe ventilator en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt

25 Verwijderen van een ovenventilatorelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 22).
b) Verwijder de 2 schroeven van de bovenkant van het element en 1 van de onderkant van het element in de oven.
c) Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde klemmen los en onthoud hun posities. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de klemmen los van de achterkant.
d) Bevestig het nieuwe element en plaats dit weer in omgekeerde volgorde.
e) Controleer of de oven goed werkt.

26 Verwijderen van de boven- en onderelementen van de linkeroven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Onderelement

a) Trek de eenheid naar voren zodat u bij de afschermkasten kunt aan de achterkant van de eenheid. Verwijder de bevestigingen waarmee de kast vastzit en licht deze op.
b) Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.
c) Verwijder de bevestigingen waarmee de onderste elementkast vastzit.
d) Maak de klemaansluitingen los, onthoud goed hoe deze zaten.
e) Verwijder de steunbevestigingen van het onderste element.
f) Verwijder de beugelbevestigingen van het element en trek het element eruit.
g) Vervang het element en herplaats in omgekeerde volgorde.

Bovenelement

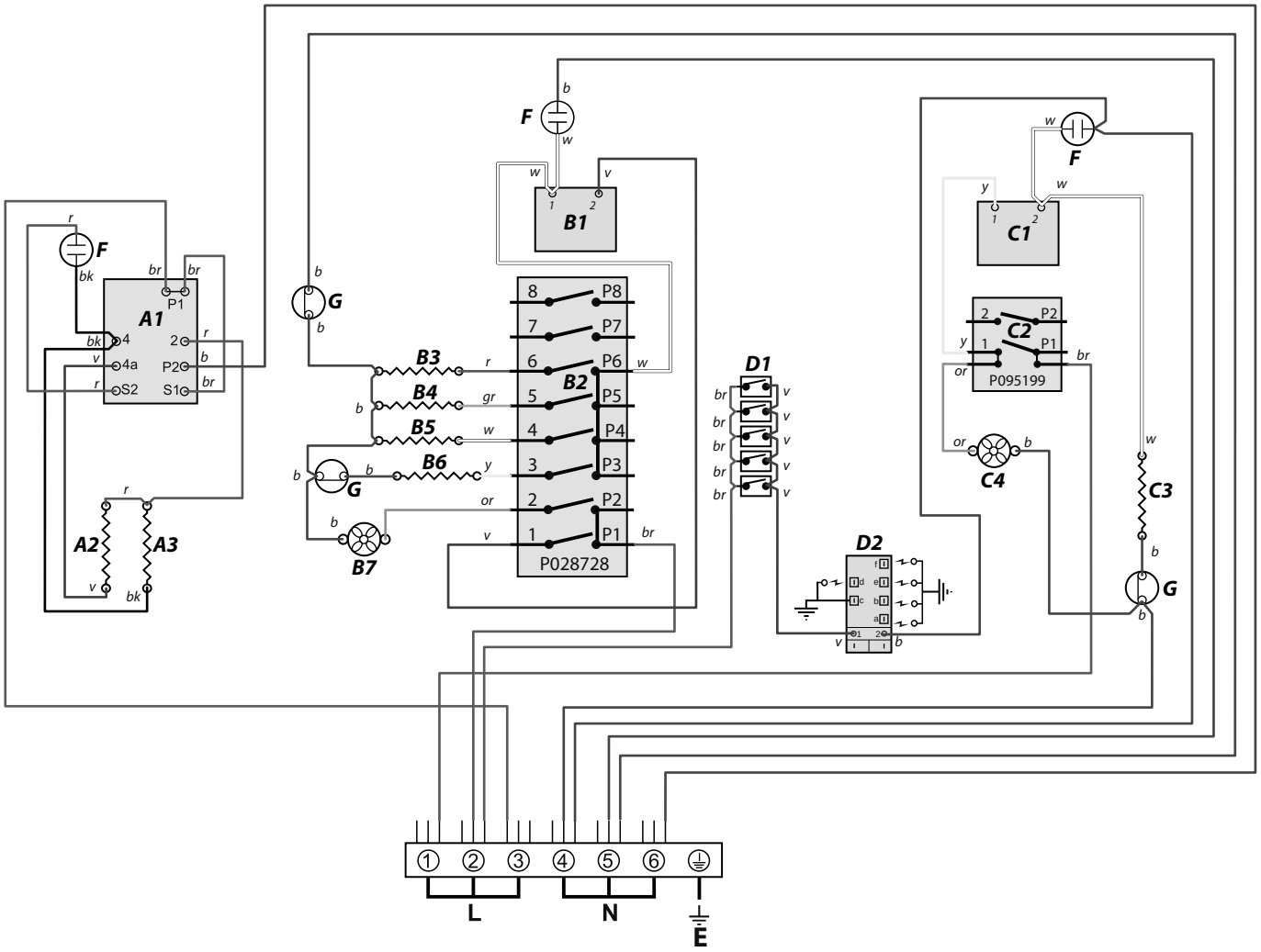
a) Open de linker ovendeur en maak de bevestigingen los waarmee het hitteschild vastzit.
b) Verwijder de beugelbevestigingen van het bovenelement en haal het eruit.
c) Vervang het element en herplaats in omgekeerde volgorde. Controleer of de oven goed werkt.

27 Verwijderen van een grillelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

a) Trek het grilldraagstel naar voren en til de grillpan uit het draagstel. Til het grilldraagstel zo op dat de voorste roller vrij is van de zijarm. Schuif het draagstel naar voren op de achterste roller totdat u het van de zijarm af kunt tillen.
b) Verwijder de emaillen voorplaat vanuit het grillcompartiment van het grilldak, 2 schroeven en sluitringen. Verwijder 2 schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit.
c) Verwijder de schroeven uit de grillelementen. Til de elementen voorzichtig uit, maak de draden los uit de elementklemmen en onthoud hun positie.
d) Als u de kabels op deze manier niet los kunt maken, sluit dan de gastoevoer af. Verwijder de lade - laat de voorste roller zakken. Trek het fornuis naar voren en maak de gasslang los. Trek het fornuis zover naar voren dat u bij de achterkant kunt.
e) Verwijder de bevestigingen waarmee de achterafscherming vastzit en til deze op. Maak de aansluitpunten los van de achterkant.
f) Bevestig de nieuwe elementen en herplaats de onderdelen in omgekeerde volgorde. Controleer de werking van de grill

Schakelschema



Key

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	*Beschrijving*
A1	Energieregelaar grill
A2	Linker grillelement
A3	Rechter grillelement
B1	Thermostaat linker multifunctionele oven (schakelaar)
B2	linker multifunctionele oven controller
B3	linker multifunctionele oven basiselement
B4	linker multifunctionele oven bovenste element (buitenste paar)
B5	Bruiningselement linkeroven (binnenste paar)
B6	linkerhand ovenventilator element
B7	Ventilator linkeroven

Code	*Beschrijving*
C1	Thermostaat, rechteroven
C2	Rechtse oven thermostaat front schakelaar
C3	Rechtse ovenventilator element
C4	Rechter, heteluchtoven fan
D1	Kookplaat branderontsteking switches
D2	Ontsteking generator
F	Neon
G	Thermische afslag

Code	*Kleur*
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Voilet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen / geel
gr	Grijs

Technische Gegevens

Dit fornuis is van categorie II2H3+

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H. G20 bij 20 mbar.

Een ombouwset voor andere gassoorten wordt bijgeleverd.
IINSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder opening ovendeur.

Land van bestemming: : DE/NL/FR

Elektrisch
230v 50Hz

(See appliance data badge for your country and gas category in the conversion instructions for test pressures)

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 915 mm	maximaal 942 mm
Algehele breedte	1.100 mm Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Algehele diepte	660 mm (600 mm exclusief hendels)	
Ruimte voor bevestiging	Zie 'Het fornuis plaatsen'	
Minimale ruimte boven kookplaat	800mm	

Aansluitingen

Gas:	**Elektrisch**
Rp 1/2 rechtsachter	230V 50Hz

Nominale waarden

Gasbranderingangen op basis van calorimetrische warmtewaarde

Plaats kookplaatbrander	**Nominale waarde**
Linksvoor en achter/ rechtsachter	3.0kW
Midden	5.0kW
Rechtsvoor	1.7kW

Ovens	**Linkse multifunctionele oven**	**Rechtse heteluchtoven**
Ventilatorelement	2.5kW	2.5kW
Bovenelement	1.2kW	
Bruiningselement	1.15kW	
Onderste element	1.0kW	

Grill	2.3kW

Ovens	**Multifunctie**	**Gestuwde-luchtconvectie**
Energieverbruiksklasse:: op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	B	A
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0.90kWh	0.85kWh

Bruikbaar volume (liters)	62	67
Omvang	Gemiddeld	Groot
Tijd om standaard lading te bakken	41 minuten	38 minuten
Bakgebied	1400cm^2	1400cm^2

Maximum totale elektrische lading bij 230 V **7,4 kW gemiddeld totaal inclusief ovenventilator, enz.**

AGA RANGEmaster

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 4505
E-mail: consumers@agarangemaster.co.uk

CE